

# 食品安全情報（化学物質） No. 8/ 2026（2026. 04. 15）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部  
(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

## <注目記事>

### 【FSA】 プログラム更新情報：FSAのUK-EU SPS協定に向けた準備について

英国と欧州連合（EU）は、2025年の英国・EU首脳会議後に公表された Common Understanding の中で、UK-EU SPS 協定（Sanitary and Phytosanitary Agreement）の締結に向けて取り組む意向を表明した。英国食品基準庁（FSA）は、国内全域で UK-EU SPS 協定を履行できる体制構築に向けた取り組みに関する最新情報（進行中の準備作業等）を提供する。UK-EU SPS 協定は、食品安全法及び規制プロセスに大きな変更をもたらすが、EUの所管当局との協力関係を強化し、消費者保護の向上や農産食品取引を行う事業者にとっての摩擦の軽減につながる可能性がある。英国政府は、2027年半ばまでに協定に関する交渉を完了させ、必要な法的及び運用上の取り決めを整えるという意欲的なスケジュールを掲げている。

### 【BfR】 保存料とがんに関する研究には欠点がある

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が、学術雑誌 *British Medical Journal* に発表されてメディアで大きな注目を集めている、食品に含まれる保存料とがんリスクに関する NutriNet-Santé コホート研究に関する見解を公表した。本研究は、10万人以上が参加し平均7.6年の期間にわたって追跡したコホート研究で、参加者がオンラインで回答した質問票に基づいている。調査対象の保存料17種類のうち6種類で摂取とがん症例の増加との間に統計的に有意な関連があると報告されているが、BfRの見解では、本研究には多くの重大な限界と不確実性があるため慎重に解釈する必要があり、観察された関連が多重検定の結果であるかどうかは不明であるとしている。仮に観察された関連が実際の影響を表していたとしても、それらが本当に添加物に起因するものかどうかは依然として不明である。論文の著者らも強調しているように、本研究の結果は独立して確認される必要がある。従って、本研究はEFSAが実施した当該保存料のリスク評価を変更する正当な理由にはならないとBfRは考えている。

### 【RIVM】 スポーツパフォーマンス向上製品の使用により健康問題を経験する人が増えている

オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）の調査によると、15歳以上で毎週スポーツをしており、2024年にスポーツパフォーマンス向上製品を時々使用していた人の15%が、その製品の使用による健康問題を経験している。健康問題を経験した人のうち、5人に1人が医師の診察を受けている。スポーツパフォーマンス向上製品の主な使用者は若年成人、男性、筋力系アスリートである。彼らは主に、プロテイン、カフェイン、クレアチン、プレワークアウト製品などのスポーツ栄養サプリメントを使用している。スポーツパフォーマンス向上製品の使用は2030年まで増加し続けると予測されていることから、RIVMは、関連製品の使用状況（医薬品との併用も含む）や摂取との関連が疑われる健康問題を継続的に調査するとともに、市場に流通している製品の成分の監視、推奨用量と実際の使用量との差に関する研究、摂取による健康リスクに関する消費者への継続的な情報提供などを推奨している。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. 超加工食品：行動と責任のためのワンヘルスアジェンダ
2. 国際がん研究機関（IARC）

### [【FAO】](#)

1. Codex

### [【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 欧州市民における通常の食事、新規食品及び食品添加物からのリコピンへのばく露評価
2. データに関する諮問グループの 2025 年年次報告書
3. 2025 年 FoodEx2 メンテナンス
4. 食品酵素関連
5. 新規食品関連
6. 農薬関連
7. ポッドキャスト

### [【FSA】](#)

1. FSA が食品規制制度の近代化計画を発表する
2. FSA の調査によると、国民の間でより健康的で持続可能な食品への関心が高まっていることが明らかになった
3. プログラム更新情報：FSA の UK-EU SPS 協定に向けた準備について
4. 2026 年 1 月の伝統食品の市場認可に関する協議
5. FSA と Southwark 区議会が、違法食肉偽装事件で 7 万ポンドを没収する
6. リコール情報

### [【FSS】](#)

1. FSS が CBD 新規食品の初の申請に関する協議を開始する
2. スコットランド及びグレートブリテンにおける OOH 食品飲料購入状況のモニタリング（2024 年及び 2025 年）

### [【DEFRA】](#)

1. 公開協議：残留性有機汚染物質（POPs）規則の 2026 年改正

### [【DHSC】](#)

1. 水へのフッ素添加：イングランド健康モニタリング報告書 2026

### [【COT】](#)

1. COT 会合：2026 年 3 月 31 日

### [【BfR】](#)

1. フッ化物：歯には重要
2. 保存料とがんに関する研究には欠点がある
3. 食品中のカビ - 健康リスクとその避け方

### [【RIVM】](#)

1. スポーツパフォーマンス向上製品の使用により健康問題を経験する人が増えている

### [【ANSES】](#)

1. リスク評価機関におけるワンヘルスアプローチ：地球の健康に資する変革戦略の推進
2. 環境衛生に関するプロジェクトの第 4 回公募が開始

### [【FDA】](#)

1. 認証免除対象となる着色料のリスト；発効日の延期
2. FDA は特定の Rockfish の市場名変更の可能性について一般からの意見を求める

3. FDA は、消費者、小売業者、販売業者に対し、Addall XR Shot 又は Addall XL ダイエットサプリメントを摂取、販売又は流通させないよう勧告した
4. 植物新品種協議
5. GRAS 申請通知
6. 公示
7. リコール情報

#### 【EPA】

1. EPA は飲料水からマイクロプラスチック、医薬品及び潜在的な隠れた汚染物質を排除するために大胆な措置を講じる
2. EPA と HHS は、米国民をマイクロプラスチックから守り、飲料水の安全性を確保するための歴史的な措置を発表した

#### 【CDC】

1. 中毒センターへのクラトム関連報告の増加 - 全国中毒データシステム、2015～2025年
2. クラトム含有カバ製品に関連する中毒センターへの報告の増加 - 全国中毒データシステム、2000～2025年

#### 【APVMA】

1. EPAC2026 からの最新情報
2. 農薬及び動物用医薬品メーカーが両国で製品登録するためのトランス・タスマンパイロット

#### 【TGA】

1. 知らず知らずのうちにビタミン B6 を過剰摂取していないか？

#### 【香港政府ニュース】

1. CFS は缶詰魚の栄養表示に関するターゲット調査の結果を発表した
2. ニュースレター
3. プレスリリース
4. 違反情報
5. リコール情報

#### 【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 国内で流通する農・畜・水産物の農薬及び動物用医薬品の検査結果、安全な水準
3. ポリプロピレン(PP)再生原料、食品容器への使用が本格的に開始
4. 「飲食店衛生等級指定及び運営管理規定」の一部改正
5. 食薬処、「食品不正行為緊急対応チーム」を発足、食品の不当広告などに迅速に対応
6. 「子供の身長が伸びる」を謳う食品・医薬品のオンライン不当広告・違法販売 166 件を摘発
7. 食薬処、WHO とアジア・太平洋地域トータルダイエツトスタディ(TDS)の協力成果を共有
8. 回収措置

#### 【HSA】

1. HSA は 2025 年に 100 万点以上の違法な健康製品を押収し、2,300 件以上のオンラインリストを削除した

---

● 世界保健機関 (WHO : World Health Organization) <https://www.who.int/>

## 1. 超加工食品：行動と責任のためのワンヘルスアジェンダ

Ultra-processed foods: a One Health agenda for action and accountability

10 April 2026

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2026/04/10/default-calendar/ultra-processed-foods--a-one-health-agenda-for-action-and-accountability>

ワンヘルスサミット（2026年4月5～7日、フランス・リヨン）に合わせて開催されたワンヘルスフェスティバルの一環として、2026年4月10日に超加工食品についてのバーチャルウェビナーが開催された。

現在、超加工食品（UPF）は、世界の食品市場やサプライチェーンにおいてますます大きな存在となっている。その生産、組成、及び流通は、農業、食品安全、環境の持続可能性、国際貿易など、公共政策の複数の分野に関係する、より広範な食品産業システムの中に組み込まれている。その結果、UPFは食事によるばく露パターンだけでなく、農業生産システム、環境への負荷、食事由来ハザードの管理にも影響を及ぼしている。

このウェビナーでは、現代の食料システムにおけるUPFの役割の拡大を検証し、UPFがヒトの健康、動物の健康、環境の持続可能性にまたがる相互に関連するリスクとどのように関係しているかを探る。UPFに関連する食事からのばく露、環境中及び生産における経路、化学物質や材料へのばく露に関する新たな知見を明らかにし、ワンヘルスの視点から、これらの相互に関連する経路が、より広範な食料システム管理とどのように関連しているかを考察する。また、既存の規制機能（食品由来ハザードの監視、食品添加物や食品接触物質の規制、トレーサビリティ及びリコールの制度、表示の実施、コンプライアンスの監視など）を通じて、食品管轄当局がUPFの管理にどのように関与できるか、また関与すべきかを検討する。

超加工食品をワンヘルスの視点で捉えることにより、栄養、食品安全、農業、環境の分野横断的な政策の一貫性、及び複数のリスクに同時に対処する規制アプローチがもたらす相乗効果に関する議論が促進される。

## 2. 国際がん研究機関（IARC）

- リン酸トリス（クロロプロピル）、ブチルアルデヒド、及びクメンヒドロペルオキシドの発がん性に関する IARC モノグラフ評価

IARC Monographs evaluation of the carcinogenicity of tris(chloropropyl) phosphate, butyraldehyde, and cumyl hydroperoxide

27 March 2026

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-evaluation-of-the-carcinogenicity-of-trischloropropyl-phosphate-butyraldehyde-and-cumyl-hydroperoxide/>

リン酸トリス（クロロプロピル）（TCPP）、ブチルアルデヒド、およびクメンヒドロペルオキシドという3つの化学物質に関するIARCモノグラフ評価結果の要旨が *The Lancet Oncology* 誌に掲載された。これは、IARC第141モノグラフ会合（2026年3月3～10日）

の結論を示したものである。

これらの3物質は、2025～2029年のIARCモノグラフに関する優先順位を勧告する諮問グループにより優先度が高い物質とされ、IARCモノグラフプログラムによって初めて評価された。

これら3物質はすべて生産量が多く、産業分野で広範な用途を持つ化学物質である。クメンヒドロペルオキシドは化学物質合成の中間体の製造に使用され、TCPPはポリウレタンフォームの難燃剤である。ブチルアルデヒドは、生産量の90%以上は主にn-ブタノール、酪酸、2-エチルヘキサノール、ポリビニルブチラール、可塑剤などの化学物質合成の中間体の製造に使用される。その他、少量が香料 (flavourings)、芳香剤 (fragrances)、医薬品、農薬、及び酸化防止剤としても使用されており、米国やEUでは食品香料として許可されている。一般集団は食事を通じて、喫煙者の場合はたばこの煙を通じてブチルアルデヒドにばく露される。また、いくつかの国ではブチルアルデヒドの職業性ばく露限界値が設定されている。

TCPPは、実験動物における発がん性に関する十分な (sufficient) 証拠と、ヒト初代培養細胞における発がん機序に関する強い (strong) 証拠に基づき、「ヒトに対しておそらく発がん性がある」(グループ2A)に分類された。

ブチルアルデヒドは、実験動物における発がん性に関する十分な証拠(ラットを用いた吸入試験におけるがん発生率の増加)と、実験系における発がん機序に関する強い証拠(げっ歯類の細胞を用いた実験における発がん物質の主要な特徴(慢性炎症誘発、及び細胞増殖・細胞死・栄養供給の変化)を示す強い証拠があり、これはヒト初代培養細胞における証拠によって裏付けられた)に基づき、「ヒトに対して発がん性がある可能性がある」(グループ2B)と分類された。

クメンヒドロペルオキシドは、ヒト初代培養細胞及び実験系における発がん機序に関する強い証拠に基づき、グループ2Bに分類された。

これら3物質すべてについて、ヒトにおける発がんに関する証拠は不十分 (inadequate) であった。

完全な科学的評価は、IARCモノグラフ第141巻として出版される予定である。

\* 発表論文

Lachenmeier DW, Arrandale VH, DeMarini DM, Ruksha T, Abdallah MA, Bettini G, et al., Carcinogenicity of tris(chloropropyl) phosphate, butyraldehyde, and cumyl hydroperoxide

*The Lancet Oncology*, Published online 27 March 2026

[https://doi.org/10.1016/S1470-2045\(26\)00168-3](https://doi.org/10.1016/S1470-2045(26)00168-3)

\* 本評価の関連情報

Q&A

<https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2026/03/QA-Mono-Vol141.pdf>

インフォグラフィック

[https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2026/03/infographic\\_mono\\_vol\\_141.jpg](https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2026/03/infographic_mono_vol_141.jpg)

- 
- 国連食糧農業機関（FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations）  
<https://www.fao.org/home/en>

## 1. Codex

- 第 28 回食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF28）

23/03/2026 - 27/03/2026 | Minneapolis, Minnesota, United States of America

[https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/pl/?meeting=CCRVDF&session=28)

[codexalimentarius/meetings/detail/pl/?meeting=CCRVDF&session=28](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/pl/?meeting=CCRVDF&session=28)

- CCRVDF28 / ミネアポリスで動物用医薬品に関する議論が進む

CCRVDF28 / Veterinary drugs discussions under way in Minneapolis

23/03/2026

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758041/)

[details/en/c/1758041/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758041/)

コーデックス食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）の第 28 回会合が、米国ミネソタ州ミネアポリスで開催された。今次会合では、食品中の動物用医薬品残留物に関する最大残留基準値（MRL）、MRL の外挿、動物飼料中の動物用医薬品の不可避かつ非意図的なキャリーオーバーにより動物性食品で動物用医薬品残留物が検出された場合に規制当局が取るべき対応に関するガイドラインなどについて議論される。

- CCRVDF28 / 実り多い会合で、MRL、外挿、及びガイダンス文書が前進

CCRVDF28 / A productive session sees MRLs, extrapolations and a guidance document forwarded

31/03/2026

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758151/)

[details/en/c/1758151/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758151/)

コーデックス食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）の第 28 回会合が、米国ミネソタ州ミネアポリスで開催された。

検討中の具体的な MRL のうち、魚類（切り身）及びハチミツ中のフマギリンジシクロヘキシルアミンの MRL に関して、部会は、加盟国から安全性に関する懸念が提起されたことを受け、JECFA による再評価の結果が出るまで MRL を据え置くことで合意した。

MRL の外挿に関しては 2 つの議題があった。ラクダ科動物の組織における MRL の外挿

に関しては、部会は以下の外挿 MRL 案についてステップ 5/8 で第 49 回総会（CAC49）に最終採択を諮ることで合意した：(i) ラクダ科動物の腎臓、肝臓、乳、及び筋肉中のテトラサイクリン類（クロルテトラサイクリン、オキシテトラサイクリン、テトラサイクリン）；(ii) ラクダ科動物の乳中のイベルメクチン。さらに部会は、アルベンダゾールおよびイベルメクチンについては、CCRVDF のリスク分析の原則に定められた外挿規準を満たしていないため、ラクダ科動物の組織への MRL の外挿を行わない（ラクダ科動物の乳中のイベルメクチンを除く）ことで合意した。肝臓及び腎臓以外の食用臓器への MRL の外挿に関しては、部会は、テトラサイクリン、セフチオフル、およびイベルメクチンについてパイロット試験を実施し、外挿の一般的な条件、及び「その他の食用臓器」に対するコーデックス MRL の導出の基礎となるべく露量計算アプローチの両方を検証することに合意した。

アクションレベルに関して、部会は、鶏卵中のラサロシド及びナイカルバジンのアクションレベル、ならびに、適用可能なコーデックス MRL がいない場合に飼料中の不可避かつ非意図的なキャリアオーバーによる食品での動物用医薬品残留物の検出に対処するためのリスクに基づく推奨措置に関するガイドライン案について、ステップ 5/8 で CAC49 に最終採択を諮ることで合意した。このガイドラインは、コーデックス MRL が設定されていない場合、及び設定されたコーデックスアクションレベルを超過した場合の両方において、動物性食品中の当該残留物を管理するためのリスクに基づくアプローチを適用する際に規制当局を支援するものであり、それによって CCRVDF が策定したコーデックスアクションレベルの効果的な適用を促進する。

また部会は、CAC49 における新規作業としての承認に向けて、JECFA による評価及び他の生物種への外挿の検討のための化合物の優先順位リストについても合意した。

農薬及び動物用医薬品の両方の用途で使用されるデュアルユース化合物に対する単一の調和された MRL の策定に関する CCRVDF と残留農薬部会（CCPR）の合同作業に関しては、段階的なアプローチが確立された。このアプローチの一環として、2026 年 4 月 28～29 日に合同電子作業部会のバーチャル会合（VWG）が開催され、単一の調和された MRL に関する提案、及び CCPR と CCRVDF 間での動物由来食品の品目に関する定義の調和について検討が行われる。この作業は、2027 年初頭に開催される CCPR と CCRVDF の合同バーチャル会合における十分な情報に基づいた議論と意思決定を促進することを目的としている。その VWG では、総会での検討のために、両部会の合同会合に向けた議題案を準備する予定である。

#### ● 食品安全の未来を探る：新規食品と新たな生産システムに焦点をあてる

Exploring the future of food safety: novel foods and emerging production systems in focus  
09/04/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758243/>

2026 年 3 月 31 日、Excel4Pro と PROTWIN（ともに EU の Horizon Europe プログラ

ムの食品科学研究プロジェクト)の合同ウェビナー「欧州における食品安全の未来：新規食品に関する規制枠組みの最新動向と研究ニーズ」が開催され、講演者の1人であるコーデックス委員会の **Betül Vazgeçer** 副議長は、進行中のコーデックスの作業や国際規格策定の取り組みについて解説した。

このウェビナーは、欧州における持続可能なタンパク質源と新たな食品技術に関するイノベーション及び情報交換を支援するウェビナーシリーズの一環である。ウェビナーでは、持続可能性への課題や、植物性食品、精密発酵、細胞性製品などの代替タンパク源への需要の高まりにより、食料システムにおけるイノベーションが加速していること、またその一方で、新規かつ複雑な食品安全上の検討課題が生じていることが指摘され、科学に基づくリスク評価、規制アプローチの調和、および国際協力が重要であることが強調された。

リスク分析の原則や衛生規範、安全性評価の手法の策定など、新たな食品源と生産システム(NFPS)に関するコーデックスの継続的な取り組みは、新たな課題に対処するための重要な貢献として紹介された。食料システムが進化し続ける中、コーデックス委員会のような国際機関は、安全かつ透明性があり、信頼できる形でイノベーションを進展させる上で、引き続き中心的な役割を果たす。

#### ● 「世界食品安全の日 2026」計画ウェビナー

Join us for the World Food Safety Day 2026 planning webinar!

01/04/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758177/>

「世界食品安全の日 2026」(2026年6月7日)を祝う予定のすべての人を対象とした計画ウェビナーが4月7日に開催される。WHO、FAO、コーデックス事務局の専門家が、今年のテーマである「From burden to solutions – safe food everywhere」について詳しく解説する。

このテーマは、世界食品安全の日の前週にWHOが発表する食品由来疾患の疾病負荷(実被害)の最新推定値(FERG報告書(第2版))を念頭においている。この報告書は、2015年に公表されたFERG報告書(第1版)に続くものである。第2版FERG報告書は、第1版よりも広範かつ詳細な分析を提供しており、疾病特異的なモデルと、対象範囲を拡大した食品由来のハザード及び健康影響のセットを用い、より包括的なデータに基づいて推定が行われている。

ウェビナーでは、FAO、WHO、コーデックスの専門家らが、この新たな推定値データ発表の詳細や、食品由来疾患に対する世界的な取り組みにおいて各機関の活動が提供する解決策について解説する。

\* 関連記事：食品安全情報(化学物質) No. 6/ 2026 (2026. 03. 18)

【FAO】Codex

世界食品安全の日 2026 のテーマが発表された

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202606c.pdf>

---

● 欧州委員会 (EC : Food Safety: from the Farm to the Fork)

[https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en)

1. 査察報告書

● チェコ共和国－農薬の持続可能な使用

Czech Republic CT-2025-0197－Sustainable use of pesticides

22-01-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4957>

現行の国家行動計画 (NAP) は、植物保護製品 (PPP) の使用に伴うリスクと影響を低減するための定量的目標、達成目標、措置、及び実施スケジュールを設定していることを確認した。チェコ共和国における効果的な公的管理は、PPP の販売と使用のトレーサビリティを提供する革新的な IT システムによって支えられている。ただし統合された害虫管理の施行に問題があり、急性・慢性中毒症例を監視するシステムは、それらが PPP に起因するかどうかを判断できない。

● クロアチア－乳及び乳製品

Croatia CT-2025-0026－Milk and dairy products

26-01-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4950>

クロアチアの公的管理システムにはいくつかの体系的な弱点が確認されたが、食品安全に対する差し迫ったリスクや起こりうるリスクは認められなかった。

● ブラジル－EU への輸出用の非動物由来食品

Brazil CT-2025-0013－Food of non-animal origin intended for export to the European Union

05-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4960>

現行の制度では、農場における公的管理が欠如しているため、規則 (EC) 852/2004 付属書 I の Part A に規定される一次生産に関する一般衛生規定に準拠した条件下で生産されていることを確認できない。さらに、HACCP システムの評価及び輸出貨物のサンプリングに関する不備が、管轄当局による保証を弱めている。

● モルドバ共和国－EU への輸出用の水産物

Moldova, Republic of CT-2025-0015 – Fishery products intended for export to the European Union

05-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4962>

EU 向け水産物貨物が EU の要件を満たすことを保証する総合的な能力は、概ね満足できる水準にある。特定された不備はあるものの、現行の管理システムにより、EU 公式水産物証明書に記載された多くの衛生保証を証明することが可能である。

#### ● ルクセンブルク – 水産物

Luxembourg CT-2025-0004 – Fishery products

12-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4961>

全体として、ルクセンブルクの所管当局が導入した公的管理システムは適切に組織化され、関連する EU 法の要件を満たしている。公的管理は適切に計画されており、知識豊富なスタッフによって問題なく実施されている。ただし、「Trade Control and Expert System (TRACES)」内に認可された水産物取り扱い施設のリストが作成されていない。水産物に対する公的検査は、一部の項目、特に官能検査及び寄生虫検査が除外されている。

## 2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

RASFF - food and feed safety alerts

[https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff_en)

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

03/29/2026～04/09/2026 の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

\* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過（例外あり）

\* RASFF へ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

### 警報通知 (Alert Notifications)

オランダ産アボカドオイルのグリシドールエステル、オランダ経由原産国不明コリアンダーシードの未承認物質クロルピリホス、スペイン経由モロッコ産冷凍イワシ切り身のヒスタミン、インド産アシュワガンダの根及びポーランド産アシュワガンダフードサプリメントのクロルピリホス、ギリシャ産グミキャンディーの未承認物質ムシモール、フィリピン産グリーンピースのミネラルオイル芳香族炭化水素類 (MOAH)、ブルンジ共和国産タマリロのアセタミプリド・オメトエート及び未承認物質クロルピリホス、アイルランド産生鮮イガイの記憶喪失性貝毒 (ASP)、キプロス産フルーツガムの未承認新規成分カンナビジオール

ル (CBD) 及びテトラヒドロカンナビノール (THC)、ドイツ産スパゲティスプーンからの一級芳香族アミンの溶出、スペイン経由モロッコ産ピーマンのアバメクチン、スペイン産唐辛子のオクラトキシン A、など。

#### 注意喚起情報 (information for attention)

ペルー産アボカドのカドミウム、中国産ピーマンのジノテフラン・エトキサゾール・フロニカミド・イプロジオン・チアメトキサム及びトルフェンピラド、トルコ産再利用可能なプラスチック皿からの基準を超える総溶出量、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産チョコレートのシルデナフィル、台湾産缶容器からのビスフェノール A の溶出、トルコ産ハーブペーストの未承認物質シルデナフィル、トルコ産ソフトドリンクの未承認物質シルデナフィル、ウクライナ産食用卵の未承認物質ドキシサイクリン、スペイン産セロリのシペルメトリン、インド産コメのアフラトキシン B1、日本産固定刃ナイフからのクロムの溶出、オランダ産グミキャンディーの未承認物質ムシモール、オランダ産ライムのクロルフェナピル・ジフルベンズロン及び未承認物質ホスメット、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類 (複数あり)、オランダ産細長い赤パプリカ (パレルモ) のフロニカミド、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産キサタンガムの塩素酸塩 (複数あり)、中国産ピーマンのプロシミドン及び未承認物質ジノテフラン、ブルキナファソ産ナスのフロニカミド、トルコ産ザクロのイマザリル及びプロクロラズ、インド産バスマティ米のチアメトキサム及び未承認物質のクロルピリホス・トリシクラゾール、インド産クミンシードの未承認物質クロルピリホス、レバノン産ロクムの未承認着色料エリスロシン (E127)、インド産ブラックキャラウェイの未承認物質クロルピリホス、アゼルバイジャン経由インド産コメのチアメトキサム及び未承認物質トリシクラゾール、トルコ経由米国産殻付きピスタチオのアフラトキシン類、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類 (複数あり)、コートダジュール産パームオイルの未承認着色料スーダン 3 及びスーダン 4、ベトナム産冷凍オクラのフロニカミド (複数あり)、コロンビア産マンゴーのプロクロラズ、ブラジル産ソフトドリンクの安息香酸 (E210) 高含有、など。

---

● 欧州食品安全機関 (EFSA : European Food Safety Authority)

<https://www.efsa.europa.eu/en>

### 1. 欧州市民における通常の食事、新規食品及び食品添加物からのリコピンへのばく露評価

Dietary exposure to lycopene from background diet, novel foods and food additive use in the European population

09 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9994>

(科学的報告書)

## 2. データに関する諮問グループの 2025 年年次報告書

2025 Annual Report of the Advisory Group on Data

27 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-10052>

(技術的報告書)

## 3. 2025 年 FoodEx2 メンテナンス

FoodEx2 maintenance 2025

09 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10069>

(技術的報告書)

## 4. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-SD 株由来の食品用酵素グルカン 1,4- $\alpha$ -マルトヒドロラーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme glucan 1,4 -  $\alpha$  - maltohydrolase from a genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM - SD

31 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/10028>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM-FL 株由来の食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme triacylglycerol lipase from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM-FL

01 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10012>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM-AL 株由来の食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme triacylglycerol lipase from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM-AL

01 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10023>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* DP-Dzf95 株由来の食品用酵素グルカン 1,4- $\alpha$ -マルトテトラオヒドロラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4- $\alpha$ -maltotetraohydrolase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain DP-Dzf95

01 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10027>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* AR-383 株由来のバシロリシン及びサブチリシン活性を有する食品用酵素の使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of a food enzyme containing bacillolysin and subtilisin activities from the non-genetically modified *Bacillus amyloliquefaciens* strain AR-383

01 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10024>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP-Nzh109 株由来の食品用酵素グルカン 1,4- $\alpha$ -グルコシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4- $\alpha$ -glucosidase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain DP-Nzh109

01 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10017>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-CB 株由来の食品用酵素サブチリシンの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme subtilisin from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM-CB

08 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10026>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Trichoderma reesei* 480KY 株由来のセルラーゼ及びエンド-1,3(4)- $\beta$

-グルカナーゼ活性を有する食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme containing cellulase and endo-1,3(4)- $\beta$ -glucanase activities from the non-genetically modified *Trichoderma reesei* strain 480KY

08 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10022>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus subtilis* CCTCC M 2023264 株由来の食品用酵素 AMP デアミナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme AMP deaminase from the genetically modified *Bacillus subtilis* strain CCTCC M 2023264

09 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10029>

(科学的意見)

5. 新規食品関連

- 規則 (EU) 2015/2283 に基づく新規食品としての *Cannabis sativa* L. の二酸化炭素抽出物の安全性

Safety of carbon dioxide extract from *Cannabis sativa* L. as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

30 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/10004>

(科学的意見)

6. 農薬関連

- 確認情報を踏まえた、シペルメトリンの農薬リスク評価に関する加盟国、申請者及び EFSA の協議結果

Outcome of the consultation with Member States, the applicant and EFSA on the pesticide risk assessment for cypermethrin in light of confirmatory information

27 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-10010>

(技術的報告書)

7. ポッドキャスト

- エピソード 39 - EU キャリアブースト : EFSA はあなたを待っている

Episode 39 – EU career boost: EFSA is looking for you

7 April 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-39-eu-career-boost-efsa-looking-you>

若い専門家たちはどのようにして、世界各地からこの世界最高の食品安全機関のひとつで仕事を得ているのか？今回のエピソードでは、科学、戦略、コミュニケーションの各分野で活躍する研修生に、イタリアの「フードバレー (food valley)」で成功を収めるための体験談やヒントを語ってもらう。さらに、EFSA での研修が自身のキャリアにどのような影響を与えたか、元研修生の声もお届けする。

---

● 英国 食品基準庁 (FSA : Food Standards Agency) <https://www.food.gov.uk/>

### 1. FSA が食品規制制度の近代化計画を発表する

The Food Standards Agency sets out plans to modernise food regulatory system

26 March 2026

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/the-food-standards-agency-sets-out-plans-to-modernise-food-regulatory-system>

Future of Food Regulation Programme (未来の食品規則プログラム) は、食品の安全性を確保する制度を強化し、新たな食品関連企業や新興企業に対応し、現代の人々の食品の購入・消費方法を反映させるための提案を策定する。本プログラムでは以下の分野を対象とする。

- より効率的になるよう食品事業者登録制度を強化
- 既存のデータや保証システムをより有効に活用し、実地検査も併用する、一部の大規模食品企業に対する国家的な規制アプローチ
- 地方当局や事業者へのガイダンス提供方法の改善
- 必要に応じて執行権限を強化し、迅速かつ適切な措置を実施する
- イングランドにおける食品衛生ランク付けの表示の義務化、制度への信頼の強化などを含めた、消費者向け情報の改善

FSA 理事会では、未来の食品規則プログラムによりイングランドの大規模食品企業に対する国家的な規制制度の提案を策定すべきであるとした。未来の食品規則プログラムは、食品の安全と基準制度のレジリエンスを高めるために、より広範な改革と並行して、国家的な規制制度を検討する。この制度の改善によって、食品安全リスクをより迅速に特定できるとともに、高い食品安全性を維持するために不可欠な規制管理を損なうことなく、企業にとって不必要な業務負担を軽減できる。さらに、地方当局による規制の実施をより効果的に支援するための提案についても策定すべきであるとされた。

FSA は今後、地方当局、消費者、企業、業界団体との連携をさらに強化し、未来を見据えた食品規制制度の構築に向けて協力していく。

\* 関連情報

## Future of Food Regulation programme

<https://www.food.gov.uk/board-papers/future-of-food-regulation-programme>

(FSA 理事会での説明)

本プログラムは理事会での承認後、2026年4月に公式に設置され、2026年6月までに詳細な作業計画を策定する予定である。

## 2. FSA の調査によると、国民の間でより健康的で持続可能な食品への関心が高まっていることが明らかになった

FSA survey reveals public's growing appetite for healthier and more sustainable food choices

31 March 2026

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-survey-reveals-publics-growing-appetite-for-healthier-and-more-sustainable-food-choices>

「Food and You 2」調査の最新版（第11回）が2025年5月～8月に実施された。Food and You 2 調査は半年ごとの公式統計であり、食品の安全性やその他の食品問題に関する消費者自己申告による知識、考え方、行動を測定する。本調査の目的は、FSA にとって戦略的に重要な分野における消費者の考え方、知識、行動に関する方法論的に強固なエビデンスを提供し、FSA の意思決定に情報を提供し、FSA の戦略的目標に対する進捗状況を監視することである。

<第11回の報告書概要>

### 健康

回答者の4分の3（75%）が、過去12ヶ月間に健康上の理由で少なくとも1つの食習慣が変化すると回答した。変化すると回答した人の多かった変更は、加工食品の摂取量を減らした（49%）、糖の多い食品や飲料の摂取量を減らした（48%）、果物や野菜の摂取量を増やした（46%）だった。そのほか、脂肪や飽和脂肪を多く含む食品の摂取量を減らした（36%）、塩や塩を多く含む食品の摂取量を減らした（27%）であった。

### 持続可能性

回答者の半数以上（55%）が、この調査期間に持続可能性を理由に少なくとも1つの変化があったと回答した。変化があったと回答した人のうち、多かった変化は、食品廃棄を最小限に抑える（36%）、包装が最小限又はまったくない食品を購入する（25%）、地元産又は旬の食品を購入する（21%）であった。

### 食品衛生ランク付け

食品衛生ランク付けに対する一般市民の関心が高まっていることも明らかになった。回答者の55%が食品事業者の衛生ランク付けを確認したことがあると回答しており、これは過去4年間（41～44%）から増加している。また、より高い基準を設定する人も増えている。ランクが4以上でないと利用しないと答えた人は52%に達し、これまでの41～44%から増加している。

\* Food and You 2 : 第 11 回

<https://www.food.gov.uk/research/food-and-you-2/food-and-you-2-wave-11-key-findings>

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2025（2025. 10. 15）

【FSA】FSA の消費者調査によると、食品の安全性に対する信頼が高まっている

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202521c.pdf>

（第 10 回「Food and You 2」調査結果）

### 3. プログラム更新情報：FSA の UK-EU SPS 協定に向けた準備について

Programme update: how the FSA is preparing for a UK-EU SPS agreement

1 April 2026

<https://www.food.gov.uk/board-papers/programme-update-how-the-fsa-is-preparing-for-a-uk-eu-sps-agreement>

英国政府の UK-EU SPS 協定（Sanitary and Phytosanitary Agreement: 衛生植物検疫措置の適用に関する協定）に向けた準備を支援する FSA の取り組み、及び FSA がイングランド、ウェールズ、北アイルランド全域で将来的な協定を実施できる体制を整えるための取り組みについて最新情報を提供する。英国政府は EU との SPS 協定締結を目指す意向を示し、そのような協定が消費者と事業者にもたらす全体的な利益に関する評価を公表している。FSA の役割は、将来の協定が食品及び飼料に関する公衆衛生と消費者の利益を引き続き保護するよう、独立したエビデンスに基づく助言を提供すること、そして協定の実施に関して業界と連携する政府の幅広い取り組みを支援することである。

このウェブページでは、政府がこれまでに公表してきた内容、UK-EU Summit・Common Understanding で示されたアプローチがもたらす影響、及び FSA で既に進行中の準備作業について概説している。提案されたモデルが食品及び飼料の安全性を高い水準で維持できると考える理由を解説するとともに、実施に向けた準備に必要な重要な作業計画についても概説している。

SPS 協定は、英国と EU の間で共通の SPS 領域を確立するための正式な取り決めである。英国と EU は、2025 年の英国・EU 首脳会議後に公表された Common Understanding の中で、この協定の締結に向けて取り組む意向を表明した。英国、EU は、いかなる協定も関連する EU の SPS 規則との動的整合（dynamic alignment）に基づくものであり、限られた例外を除き、グレートブリテンと EU は共通の SPS 領域内で移動する物品に同等の基準を適用することになると明言した。

FSA は、SPS 協定が食品安全法及び規制プロセスに大きな変更をもたらすため、この協定に強い関心を持っている。また、SPS 協定は EU の所管当局との協力関係を強化し、消費者保護の向上や農産食品取引を行う事業者にとっての摩擦の軽減につながる可能性があ

る。

導入に向けた準備として、英国政府は、2027年半ばまでに、協定に関する交渉を完了させ、必要な法的及び運用上の取り決めを整えるという意欲的なスケジュールを掲げている。このスケジュールを実現するには、FSA と業界の両方が迅速に準備を進める必要がある。また、提案されている共通の SPS 領域では、グレートブリテンは、定められた領域における関連する EU の SPS 規則に動的に整合することになる。実施には、政府全体での協調作業と産業界との継続的な連携が必要である。政府は、事業者に明確な指針と支援を提供するため、EU の SPS 法令のうち本協定の対象となると予想される範囲に関する情報を公表した。ただし、これらの規制事項は現在も検討中で、現在進行中の交渉の対象となっている。

\* ポリシーペーパー UK-EU Summit - Common Understanding

<https://www.gov.uk/government/publications/ukey-summit-key-documentation/uk-eu-summit-common-understanding-html>

\* 関連情報

Businesses urged to take simple steps for smoother trade with the EU

<https://www.gov.uk/government/news/businesses-urged-to-take-simple-steps-for-smoother-trade-with-the-eu>

#### 4. 2026年1月の伝統食品の市場認可に関する協議

Consultation on market authorisation of one traditional food notification January 2026

Last updated: 1 April 2026

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/consultation-on-market-authorisation-of-one-traditional-food-notification-january-2026>

バンバラマメ (bambara groundnut) の伝統食品としての認可に関する協議について、寄せられた意見の概要、及び FSA の回答が公表された。今後 FSA は、正当な理由に基づく安全上の異議申し立てがなされていないことを踏まえ、市場認可前に、本通知の認可条件及び表示について検討するよう閣僚に求める最終勧告を行う予定である。

\* 回答概要

Summary of responses: consultation on market authorisation of one traditional food notification January 2026

<https://www.food.gov.uk/our-work/summary-of-responses-consultation-on-market-authorisation-of-one-traditional-food-notification-january-2026>

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2026（2026. 02. 18）

【FSA】2026年1月の伝統食品の市場認可に関する協議

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202604c.pdf>

## 5. FSA と Southwark 区議会が、違法食肉偽装事件で 7 万ポンドを没収する

FSA and Southwark Council secure £70,000 confiscation in illegal meat fraud case

26 March 2026

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-and-southwark-council-secure-ps70000-confiscation-in-illegal-meat-fraud-case>

英国食品基準庁 (FSA) の国家食品犯罪対策ユニット (NFCU) と Southwark 区議会は、ヒトの食用に適さない食品を市場に出回らせたとして、総額 7 万ポンドを超える没収命令の判決を勝ち取った。この事件では、ロンドンの違法な食肉加工施設 (Fears Animal Products 社) において、丸鶏や鶏肉の切り身、子羊の睾丸、ビーフバーガーなど、Category 3 (Regulation (EC) 1069/2009) のヒト食用とされない動物副産物 1.9 トンがヒト用食品チェーン向けに販売されるよう加工されていた。

## 6. リコール情報

- 更新情報 1 : MOMA Foods は、ネズミ混入の可能性があるため、各種ポリッジ製品を自主的リコール

Update 1: MOMA Foods is recalling various porridge pots and sachet products because of possible mouse contamination

28 March 2026

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-13-2026-update-1>

MOMA Foods は、製造現場でのネズミの混入の可能性があるため、各種ポリッジ製品を自主的リコール。賞味期限が 2026 年 4 月 24 日～2027 年 3 月 12 日までの全製品が対象。

- 
- スコットランド食品基準局 (FSS : Food Standards Scotland)

<https://www.foodstandards.gov.scot/>

## 1. FSS が CBD 新規食品の初の申請に関する協議を開始する

Food Standards Scotland launches consultation on first CBD novel food applications

24 March 2026

<https://www.foodstandards.gov.scot/news/food-standards-scotland-launches-consultation-on-first-cbd-novel-food-applications>

FSS は、スコットランドでカンナビジオール (CBD) 製品の新規食品としての認可を求める最初の 3 件の申請について、12 週間のパブリックコンサルテーションを開始した。FSS が認可案を策定するにあたっての全体的な目的は、消費者の健康を高いレベルで保護すること、そして食品情報や成分規格を含む幅広い消費者の関心事を考慮することである。FSA も 2025 年にイングランド及びウェールズにおいて同様の協議を実施した。

対象製品は以下の 3 件である。

- 合成 CBD (RP 7) の新規食品としての認可 (食品区分：フードサプリメント)
- CBD 単離物 (RP350) の新規食品としての認可 (食品区分：フードサプリメント、飲料、菓子類)
- ヘンプ (*Cannabis sativa*) 由来の CBD 単離物 (RP427) の新規食品としての認可 (食品区分：フードサプリメント)

今回の協議では、これらの申請及び今後の CBD 製品申請に関連する、より広範な政策分野、例えば、執行上の問題や脆弱な集団の保護などについても取り上げている。意見募集期間は 2026 年 6 月 16 日まで。

\* 詳細

Consultation on applications for authorisation of regulated products: Three CBD products as novel foods

<https://consult.foodstandards.gov.scot/regulatory-policy/authorisation-of-three-cbd-products/>

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2025（2025. 09. 17）

【FSA】英国食品基準庁が CBD 食品の初の認可案に関する協議を開始する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202519c.pdf>

## 2. スコットランド及びグレートブリテンにおける OOH 食品飲料購入状況のモニタリング (2024 年及び 2025 年)

Monitoring out of home food and drink purchases in Scotland and Great Britain (2024 and 2025)

12 March 2026

<https://www.foodstandards.gov.scot/science-and-evidence/monitoring-out-of-home-food-and-drink-purchases-in-scotland-and-great-britain-2024-2025>

この調査結果は、Worldpanel by Numerator 社から入手した OOH (Out of Home) 食品飲料の購入データを用いて、スコットランドとグレートブリテンにおける 2024 年と 2025 年の OOH 環境\*の最新の概要を示している。

スコットランドでは、2025 年に 97.7%の人が OOH 環境を利用した。2024 年から 2025 年にかけて、スコットランドにおける OOH 取引総数は 8 億 7050 万件から 8 億 930 万件へと 7%減少した。グレートブリテンでは、2025 年に 97.5%の人が OOH 環境を利用した。また、2024 年から 2025 年にかけて、グレートブリテンにおける OOH の取引総数は 120 億件から 118 億件へと 1.6%減少した。

スコットランド食品基準局（FSS）は、このデータを他のエビデンスとあわせて活用し、スコットランド国民の OOH 環境と食生活の改善を目的とした公衆衛生栄養政策の推進、啓発、監視に役立てる。

\* OOH 環境：店内飲食、テイクアウト食品、宅配注文食品を含む外食産業のあらゆる食品及びノンアルコール飲料（Technical Appendix 参照）

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 18/2019（2019.09.04）

【FSS】FSS の推奨：外食はより健康的なものにするべきである

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201918c.pdf>

- 
- 英国環境・食料・農村地域省（DEFRA：Department for Environment, Food and Rural Affairs）<https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>

## 1. 公開協議：残留性有機汚染物質（POPs）規則の 2026 年改正

Open consultation

Amendments to the Persistent Organic Pollutants (POPs) Regulation 2026

18 March 2026

<https://www.gov.uk/government/consultations/amendments-to-the-persistent-organic-pollutants-pops-regulation-2026>

新たに 5 種類の残留性有機汚染物質（POPs）を禁止する法律案を含む、POPs 規則の改正案について意見を求める。協議期間は 2026 年 5 月 13 日まで。

協議内容

同化 POPs 規則（EU）2019/1021 の付属書 I の禁止物質リストに新たに 5 種類の POPs を追加する法律案について、意見を募集する。（これらの 5 物質はストックホルム条約の下で最近新たに POPs に追加された。）

- 中鎖塩素化パラフィン（MCCPs）
- 長鎖パーフルオロカルボン酸（LC-PFCAs）
- UV-328
- デクロランプラス（DP）
- クロルピリホス

さらに、以下の項目についても意見を募集する。

- すでに禁止されている POP であるパーフルオロオクタンスルホン酸塩（PFOS）の既存項目の変更案（非意図的微量汚染物質（UTC）としての制限値の引き下げ）
- すでに禁止されている POP であるポリ臭化ジフェニルエーテル類（PBDEs）の既存項目に関して、最近の EU の改正（UTC としての制限値の引き下げ）が及ぼす

可能性のある影響（EU の POPs 規則が適用される北アイルランドにおける影響、グレートブリテンで同様の改正を実施することの妥当性、北アイルランドとグレートブリテンとの間で差異が生じた場合の影響など）

- スtockホルム条約下で新規 POPs の可能性があるとする物質に関する評価プロセス、エビデンスの収集、及び利害関係者の関与

\* 公開協議ウェブページ

残留性有機汚染物質（POPs）規則の 2026 年改正の可能性に関する公開協議

Consultation on potential amendments to the Persistent Organic Pollutants (POPs) Regulation 2026

<https://consult.defra.gov.uk/pops-and-chemicals-in-waste-team/pops-consultation-2026/>

\* POPs 関連情報ウェブページ：Persistent organic pollutants (POPs)

<https://www.gov.uk/government/collections/persistent-organic-pollutants-pops>

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2022（2022. 05. 11）

【DEFRA】残留性有機汚染物質として提案される物質の評価案

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202210c.pdf>

---

● 英国保健省（DHSC：Department of Health & Social Care）

<https://www.gov.uk/government/organisations/department-of-health-and-social-care>

1. 水へのフッ素添加：イングランド健康モニタリング報告書 2026

Water fluoridation: health monitoring report for England 2026

Published 20 March 2026, Last updated 30 March 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/water-fluoridation-health-monitoring-report-for-england-2026#full-publication-update-history>

英国健康安全保障庁（UKHSA）は、水道水へのフッ素添加事業の対象地域に住む人々に対するフッ化物の健康影響をモニタリングし、4年ごとに報告を行っている。

イングランドでは、約 10 人に 1 人が水道水へのフッ素添加事業の対象地域に住んでいる。この健康モニタリング報告書 2026 では、これまでの報告書と同様に、イングランドにおける規制値（1.5 mg/L）以下での水道水へのフッ素添加は、子供の虫歯を減らすのに有益であること、また、より貧しい地域に住む人々にとって最も有益であることが示されている。また、子供の認知能力への影響に関する根拠や、股関節骨折リスクへの影響に関する説得力のある根拠はなかった。これらの知見は、同程度のフッ化物濃度でのより広範な国際的に認められている根拠と一致している。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2022（2022. 03. 30）

【DHSC】新しい報告書はフッ素添加が子供の虫歯を減らすことを確認

<https://www.nihs.gov/jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202207c.pdf>

- 
- 英国毒性委員会（COT：Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）<https://cot.food.gov.uk/>

## 1. COT 会合：2026 年 3 月 31 日

COT Meeting: 31st March 2026

26 March 2026

<https://cot.food.gov.uk/COT%20Meeting:%2031st%20March%202026>

（会議の議題）

- 2026 年 2 月 3 日の会合の議事録
- 科学における AI の現状
- 刺激性スプレーとその組成に関するガイダンスの見直し
- 栄養と母親の健康プロジェクトの範囲

Scope of the Nutrition and maternal health project

<https://cot.food.gov.uk/Scope%20of%20the%20Nutrition%20and%20maternal%20health%20project%20C2%A0#annex-a-to-tox-2026-10>

（注：これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。）

2019 年、栄養科学諮問委員会（SACN）は、妊娠中、出産、出産後 24 ヶ月までの母親の転帰に焦点を当てた、栄養と母親の健康に関するリスク評価を実施することで合意した。2020 年、SACN は、毒性学的安全性の観点から作業範囲を定めるためにスコーピングペーパーを COT に提出し、追加または削除する化学物質または化学物質分類の候補の選択について意見を求めた。2024 年 12 月、COT は、SACN の「栄養と母親の健康プロジェクト」の範囲、特に評価対象とする生殖及び発達周期の段階を明確にするよう要請した。この要請に応じて、英国食品基準庁（FSA）と SACN 事務局は附属書 A を作成し、2025 年 12 月に COT に提出した。これに対し COT は、生殖及び発達周期の段階を示した図について修正を求めた。

本文書の附属書 A では、当該図の修正や、SACN が特定したエンドポイント案の転帰の分類（妊娠関連の転帰、母親の健康の転帰）等の改訂が行われており、COT は内容に関する意見を求められている。

- 母親の食事に関する COT のこれまでの声明のリスト：ビタミン D、ヨウ素、ビタミン A、カドミウム、妊娠中の異食の影響、鉛、ラズベリーリーフ、ショウガ、麦角アルカロイド、水銀、シトリニン（エキナセアについても間もなく発表の予

定)

- 母親の食事におけるエキナセアの潜在的健康影響に関する第二次声明案

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2026-03/TOX-2026-11%20Echinacea%20in%20the%20maternal%20diet%20second%20draft%20statement%20Ac%20v%20SO.pdf>

(注：これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。)

エキナセアの *in vivo* 毒性学的研究では毒性は低いことが示唆されているが、アトピー性疾患の既往がある患者ではエキナセアがアレルギー反応を誘発する可能性があることも示唆されており、欧州医薬品庁 (EMA) は、喘息やアトピーの既往歴のある患者にはエキナセア製剤を慎重に使用するよう勧告している。

妊娠中にエキナセアが処方薬と相互作用する可能性については、これまでの報告では不確実性が高い。

エキナセア製品に含まれる潜在的な汚染物質 (重金属、真菌、細菌、マイコトキシン、農薬など) が妊娠中の消費者にもたらすリスクについては、研究が不足しており不明である。

妊娠中または授乳中にエキナセア製品を使用することの安全性については、これまでの *in vitro*、*in vivo* および臨床試験から、妊娠中の使用に関連する有害影響は認められないことなどが示唆されているが、データが限られており不確実性が高い。

エキナセア製品間で、使用されるエキナセアの種類組み合わせが異なるため、製品間の正確な比較は困難であり、また、使用されている正確なエキナセア種、部位、抽出物に関する情報がないことも多い。

全体として、確実なリスク評価や健康影響に基づく指標値の導出のためには、入手可能な情報では不十分である。しかし COT は、母親の食事の一部としてのエキナセアの現在のばく露量がヒトに有害影響を及ぼすと予想する理由を特定しなかった。

- 英国のばく露レベルにおけるフッ化物の起こりうる健康リスクに関するイントロダクトリーペーパー

<https://cot.food.gov.uk/Fluoride%20-%20Introduction%20and%20Background>

Annex A:

<https://cot.food.gov.uk/Annex%20A%20to%20TOX/2026/12%20-%20Introduction>

(注：これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。)

フッ化物は、歯科用製品 (歯の健康をサポートするため)、飲料水 (天然に、または歯の健康をサポートするためのフッ素添加事業として)、食品 (汚染物質として、あるいはフッ化物を天然に含む水由来) に含まれている。COT は 2003 年に、1997 年のトータルダイエットスタディにおけるフッ化物に関する結果を検討し、英国における摂取量では、成人または小児のいずれにおいても、食品からのフッ化物摂取に関連する有害影響は、軽度から中等度の歯のフッ素症のみと考えられると結論付けた。

近年、フッ化物に関するレビューが多く実施されている。米国国家毒性プログラム

(NTP) は 2024 年に、欧州食品安全機関 (EFSA) は 2025 年に評価結果を発表し、歯のフッ素症の他に、神経系、骨、及び甲状腺への有害影響の可能性を指摘した。

COT は、英国の関連省庁から、神経毒性、骨への影響、甲状腺への影響に関連するフッ化物の毒性情報をレビューし、歯科用製品、飲料水、及びその他のばく露源を通じた英国におけるばく露量と関連して起こりうるリスクを検討するよう要請されている。本文書では、このレビューのための具体的な方法がまとめられている。

- 実際の測定データがない場合に EFSA 科学委員会、科学パネルおよびユニットが使用するデフォルト値および不確実係数に関するガイダンス案 (EFSA の意見募集)
- ベルベリンを含む植物調製品の安全性に関する科学的意見案 (EFSA の意見募集)
- ヒドロキシクエン酸及びヒドロキシクエン酸を含む植物調製品の安全性に関する EFSA の科学的意見案 (EFSA の意見募集)
- 他の FSA 科学諮問委員会の作業に関する最新情報

\* 関連記事

食品安全情報 (化学物質) No. 26/ 2025 (2025. 12. 24)

【COT】 COT 会合 : 2025 年 12 月 9 日

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202526c.pdf>

(栄養と母親の健康プロジェクトの範囲に関するディスカッションペーパー、母親の食事におけるエキナセアの潜在的な健康影響に関する第一次声明案についての記載あり)

---

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

1. フッ化物 : 歯には重要

Fluoride: important for teeth

17/03/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/fluoride-important-for-teeth/>

(更新部分のみ)

フッ化物の 1 日の必要量はどのくらいか

現在の科学的知見によれば、フッ化物はヒトにとって必須栄養素とはみなされず、健康維持のために食品から摂取する必要はない。そのため、欧州食品安全機関 (EFSA) は、生理機能の維持に必要なフッ化物量を設定していない。しかし、フッ化物は歯のエナメル質を保護し、口腔内の酸産生細菌の増殖を抑制することが研究で示されている。つまりフッ化物は虫歯のリスクを軽減することに役立つ。

虫歯予防におけるフッ化物の重要性、及び歯のフッ素症 (歯のエナメル質の石灰化障害)

のリスクを考慮し、EFSA は、0.05 mg/kg 体重/日を目安量 (Adequate Intake : AI) と定めた。この値は、飲料水を含むすべての食品からの摂取量に加え、サプリメントからの摂取量、歯磨き粉やその他のデンタルケア製品などの化粧品からの摂取量も対象としている。

ドイツ栄養学会 (German Nutrition Society : DGE) は、適切な総フッ化物摂取量 0.05 mg/kg 体重/日に基づき、年齢及び性別に応じた基準体重を考慮したフッ化物摂取量を指標値として導出している。これらの値は、生後 4 ヶ月未満の乳児では 1 日あたり 0.25 mg、15 歳以上の女性及び男性では 1 日あたり 3.0 mg 又は 3.5 mg となっている。DGE の目安値は、DGE のウェブページ (<https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/fluorid/>) で閲覧可能である (ドイツ語のみ)。

#### どの食品がフッ化物の摂取に適しているか

一般的に、天然の食品にフッ化物はごく少量しか含まれていない。しかし、魚、紅茶や緑茶、及び一部のミネラルウォーターはフッ化物の良い供給源となり得る。ドイツでは、フッ化物が添加された食卓塩も販売されている。

ミネラルウォーターやテーブルウォーターに含まれるフッ化物濃度はとても幅広い可能性がある。ドイツのミネラルウォーター・テーブルウォーター条例 (ドイツ語のみ) によると、以下の規定が適用される。

- 1 mg/L 以上のフッ化物を含むナチュラルミネラルウォーターには、「フッ化物含有」と表示しなければならない。
- フッ化物を 1.5 mg/L 以上 (ただし 5 mg/L 未満) 含むミネラルウォーターには、ラベルにフッ化物濃度を表示するとともに、7 歳未満の乳幼児の通常の飲用に適さない旨を記載しなければならない。
- フッ化物を 5 mg/L 以上含むミネラルウォーターは、販売してはならない。
- 乳児の栄養に適すると表示されたミネラルウォーター、テーブルウォーター、スプリングウォーターは、ドイツのミネラルウォーター・テーブルウォーター条例に定められた一定の要件を満たしている場合のみ販売が許可される。その要件の 1 つは、フッ化物濃度が 0.7 mg/L を超えないことである。

飲料水にもフッ化物が含まれる。しかし、ドイツにおけるフッ化物濃度は一般的に低く、分析結果によると、検査された飲料水サンプルの 90% 以上でフッ化物濃度は 0.3 mg/L 未満である。居住地の飲料水中のフッ化物濃度については、関係する保健局又は地方自治体から情報を得られる。

#### ドイツでは食品からどのくらいのフッ化物を摂取しているか

現在、ドイツ国民におけるフッ化物へのばく露に関するデータはない。BfR は現在、BfR-MEAL スタディのデータに基づき、食品からの摂取量を推定している。

#### どこにフッ化物は添加されているか

フッ化物添加食卓塩は 1991 年からドイツで販売されている。特例措置により、家庭用として承認されている。食塩 1 kg あたり最大 310 mg (1 g の食塩あたり 0.31 mg に相当) までのフッ化物を含有できる。

子供の虫歯予防には、主にビタミン D と組み合わせたフッ化物サプリメントがあり、生まれてから最初の歯が生える時期までの乳児に推奨されている。詳細については、Netzwerk Gesund ins Leben（「健康なスタートー若い家族のためのネットワーク」、ドイツ語のみ）を参照。

\* Netzwerk Gesund ins Leben

<https://www.gesund-ins-leben.de/fuer-fachkreise/handlungsempfehlungen/kariespraevention/>

加えて、多くのデンタルケア製品にフッ化物が含まれている。市販の歯磨き粉のほとんどには、1,000~1,450 ppm のフッ化物（ppm=100 万分の 1、0.1~0.145%のフッ化物）（その大部分はフッ化ナトリウム又はモノフルオロリン酸ナトリウム）が含まれている。ドイツ化粧品規制（KVO）によると、最大許容濃度は 1,500 ppm（VO（EG）No. 1223/2009）である。フッ化物濃度が約 500 ppm（0.05%のフッ化物）と低い歯磨き粉も子供用に販売されている。しかし、2021 年にドイツの歯科及び小児科の専門家団体は、乳幼児の虫歯予防のためのフッ化物の使用に関する共同勧告を採択した。この勧告によれば、1,000 ppm のフッ化物を含む歯磨き粉をごく少量（米粒サイズくらい）、最初の歯が生えた時から使用してもよい（参照：Netzwerk Gesund ins Leben）。

フッ化物は主に歯磨きの際に歯のエナメル質に直接吸収される。また、歯磨き粉を意図的又は偶発的に飲み込んだ場合には、フッ化物は体内に取り込まれる可能性がある。特に乳幼児は、歯磨き粉を（完全に）吐き出すことができない。そのため、意図しないフッ化物の過剰摂取を避けるためには、保護者が適切な量の歯磨き粉を注意深く使用し、子供の年齢に応じて、保護者自身が歯磨きをするか、子供が歯磨きをするのを手伝うことが重要である。

ドイツの水道水にはどのくらいのフッ化物が含まれているか

ドイツにおける天然のフッ化物濃度は非常に低く、平均で 0.1 mg/L である。検査された飲料水サンプルの 90%以上でフッ化物の濃度は 0.3 mg/L 未満であり、地質学的にフッ化物濃度が 0.3 mg/L を超える地域はごくわずかである（例えば、東アイフェル地方など）。

ドイツ国内の大規模給水区域（1 日あたり 1,000 m<sup>3</sup>以上の飲料水を供給する区域、または 5,000 人以上に飲料水を供給する区域）における飲料水の水質に関する現在入手可能な情報によると、検査されたすべてのサンプルにおいて、フッ化物濃度はドイツ飲料水条例で定められた基準値である 1 リットルあたり 1.5 mg を下回っている。ドイツでは飲料水にフッ化物は添加されていない。

フッ化物欠乏症はあるか

フッ化物は必須栄養素ではないため、現在の知見によれば、フッ化物の摂取は健康維持に必須ではない。したがって、ヒトにおいてフッ化物欠乏症の症状は知られていない。しかし、フッ化物が歯のエナメル質の強度を高め、したがって歯の健康に有益な効果をもたらすことは疑いの余地がない。フッ化物入り歯磨き粉を用いたデンタルケアを含む虫歯予防対策を適切に行わないと、虫歯のリスクが高まる可能性がある。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2025（2025. 09. 17）

【BfR】フッ化物：歯には重要

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202519c.pdf>

## 2. 保存料とがんに関する研究には欠点がある

Study on preservatives and cancer has shortcomings

17/03/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/study-on-preservatives-and-cancer-has-shortcomings/>

フランスで行われた研究によると、6種類の保存料ががんリスクの増加と関連していることが明らかになった。最近発表されたこの研究は、メディアで大きな注目を集めている。この研究は、NutriNet-Santé コホート研究に参加した10万人以上の参加者が、平均7.6年の期間にわたってオンラインで回答した質問票に基づいている。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の見解では、本研究には多くの重大な限界点と不確実性が伴う。したがって現段階では、この研究に基づいて問題となっている保存料による健康リスクの新たな評価を実施する理由はないとBfRは考える。

この研究では、食品に含まれる保存料は参加者の食事報告から推定された。研究開始時、参加者（合計105,260人）は悪性腫瘍の既往歴はなかった。研究期間中、参加者のうち4,226人ががんを発症した。調査した17種類の保存料のうち11種類はがんの発生と関連しておらず、残りの6種類に関しては、がん症例の増加との間に統計的に有意な関連があった。これらの保存料に関する結果が確認されるならば、それが現在の規制上の位置づけを見直す理由になるとこの研究の著者らは考えている。

BfRは当該論文の評価を実施し、その上で、本研究におけるいくつかの弱点を指摘した。

- 因果関係は疑わしい：NutriNet-Santé研究は、保存料とがんの発生との間の統計的相関（関連）を調査した観察研究である。しかし、統計的に有意な関連があるからといって、必ずしも因果関係があるとは言えない。
- 多重検定（Multiple Testing）：本研究では、多数の保存料とがんの発生との関連を調査している。そのため、多重検定の現象の影響を受けやすいという問題がある。つまり、複数の統計的検定を実施すると、結果の一部が偶然に偽陽性となることが予想される。本論文では多くの保存料が調査されているため、正の関連は偶然によるものである可能性がある。
- 交絡因子：観察研究における大きな問題の一つは、交絡因子の存在である。これらはデータ解析の際に考慮に入れなければならない。これは、とりわけ統計的手法（調整）を用いて行われる。徹底的な調整を行ったとしても、残余交絡が残る可能性がある。例えば、ある保存料の影響と、当該保存料が多く含まれている食品の影響とを分離することは難しい。また例えば、亜硫酸塩（ワインの保存料）の摂取はワイン消費と関連するため、亜硫酸塩に関連するがんリスクは、保存料そのものよりもアルコール摂取に起因す

るかもしれない。定期的なアルコール摂取は、特定のがんの確立されたリスク因子である。

- **不明確な摂取量**：本研究における保存料の摂取量（ばく露量）の推定に使用されたデータは、参加者からの自己申告情報に基づいている。不正確または誤った回答は、食品を通して摂取される保存料の推定値の不確実性につながる。
- **疑問の残る妥当性**：酢酸と酢酸塩については、本研究ではがんリスクが 12%（酢酸）と 15%（酢酸塩）増加すると報告されている（ハザード比でそれぞれ 1.12 と 1.15）。これは、ソルビン酸塩（14%）、亜硫酸塩（12%）、エリソルビン酸ナトリウム（12%）、硝酸カリウム（13%）について本研究で確認されたがんリスク増加と同程度である。酢酸と酢酸塩は多くの食品の天然成分であり、ヒトの代謝によっても相当量産生される。このことから、酢酸及び酢酸塩について特定された関連の妥当性には疑問があり、ほとんど関連はないと考えるべきであることが示唆される。
- **再評価**：本研究で取り上げられた保存料は、認可食品添加物の再評価プログラムの一環として、欧州食品安全機関（EFSA）によって再評価された。変異原性（遺伝毒性）及び発がん性の可能性に関して、EFSA は当該添加物について健康上の懸念はないとしている。

#### 結論

本研究で調査した保存料の大部分において、がんの発生との関連は認められなかった。観察された関連には不確実性があり、慎重に解釈する必要がある。観察された関連が多重検定の結果であるかどうかは不明である。仮に観察された関連が実際の影響を表していたとしても、それらが本当に添加物に起因するものかどうかは依然として不明である。論文の著者らも強調しているように、本研究の結果は独立して確認される必要がある。BfR の見解では、本論文は EFSA が実施した当該保存料のリスク評価を変更する正当な理由にはならない。

\*フランスの研究の発表論文

Intake of food additive preservatives and incidence of cancer: results from the NutriNet-Santé prospective cohort

*BMJ* 2026;392:e084917

<https://www.bmj.com/content/392/bmj-2025-084917>

### 3. 食品中のカビ - 健康リスクとその避け方

Mould in foods – health risks and how to avoid them

24/03/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/mould-in-foods-health-risks-and-how-to-avoid-them/>

(FAQ、更新された項目のみ)

### 消費者はどの食品を介してカビ毒と接触するのか？

家庭内では、カビ毒を産生するカビは、パン、ヨーグルト、チーズによく見られる。カビが見えるようになったらすぐにその食品を捨てるべきである（質問「すでに明らかにカビの生えている食品をどのように取り扱うべきか？」を参照）。このようにして、消費者はカビ毒が引き起こす健康リスクを低減できる。カビ毒は加工食品にも存在することがある。例えば、オート麦からオート麦フレークへの加工など、汚染された穀粒などの原材料が加工される場合である。消費者は通常これらの汚染を確認できない。だが、多くの食品には、EU 規則でカビ毒の最大基準値が設定されている（質問「消費者をカビ毒からどのようにして守ることができるのか？」を参照）。

最近の事例としては、穀類、ナッツ、アーモンド、あるいはダイズなどの豆類から作られ、牛乳の代替品として摂取される植物性飲料の調査が挙げられる。BfR などがこれまでに収集したデータによると、植物性飲料だけでなく、その製造に使用される植物性原料からもカビ毒が検出されている。カビ毒は天然毒素であり、食品中に存在することは望ましくないが、完全に避けることはできない。

健康リスク評価は、牛乳の摂取量データに基づいて行われた。検査対象となったほとんどのカビ毒（オクラトキシン A、デオキシニバレノール、T-2/HT-2 毒素）について、BfR は、植物性飲料で検出された濃度による健康障害の可能性は低い、又はほとんど懸念されないと考えている。アーモンド飲料で検出されたアフラトキシン B1 濃度に関しては、子供などの感受性の高い消費者グループでは中程度の確率で健康障害が発生する可能性があると結論付けている。検出されたカビ毒濃度の正確な結果と評価については、以下の BfR の意見書で参照できる。

\* Opinions : Mycotoxins in plant-based drinks (soy, almond and oat): the BfR updates its assessment of their health risks based on newly collected data

<https://www.bfr.bund.de/en/opinions/mycotoxins-in-plant-based-drinks-soy-almond-and-oat-the-bfr-updates-its-assessment-of-their-health-risks-based-on-newly-collected-data/>

一般に、健康的な栄養摂取には次のことが当てはまる：多種多様な食品を選択することは、バランスの取れた栄養摂取を確保するだけでなく、食品の本質ゆえに常に避けることはできない望ましくない物質の摂取を可能な限り低く抑えることにも役立つ。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2024（2024. 09. 04）

【BfR】食品中のカビ —健康リスクとその避け方

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202418c.pdf>

- 
- オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM : National Institute for Public Health and the Environment）<https://www.rivm.nl/en>

## 1. スポーツパフォーマンス向上製品の使用により健康問題を経験する人が増えている

More people experience health problems due to use of sports performance-enhancing products

03-04-2026

<https://www.rivm.nl/en/news/more-people-experience-health-problems-due-to-use-of-sports-performance-enhancing-products>

15歳以上で毎週スポーツをしており、2024年にスポーツパフォーマンス向上製品を時々使用していた人の15%が、その製品の使用による健康問題を経験している。これは、2016年の5%と比較して高い割合である。健康問題を経験した人のうち、5人に1人が医師の診察を受けた。これらの割合は、国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) の調査で明らかになった。スポーツパフォーマンス向上製品の主な使用者は若年成人、男性、筋力系アスリートである。彼らは主に、プロテイン、カフェイン、クレアチン、プレワークアウト製品などのスポーツ栄養サプリメントを使用している。

本調査では、アスリートが経験した健康問題の種類については詳しく特定されていない。RIVMによる過去の調査では、ワークアウトサプリメントの利用者は、発汗、頭痛、不眠、動悸、胃の不調などの症状を報告していた（下記関連記事参照）。

### 症状と使用状況の過小評価

本調査は、「ライフスタイルモニター」(RIVM、トリンボス研究所、及びオランダ中央統計局による事業)のデータに基づいている。このデータでは、スポーツパフォーマンス向上製品の使用率は低いことが示唆されているが、これはおそらく過小評価である。例えば、人々は（ドーピングなどの）特定の製品の使用を認める傾向が低く、また、スポーツ栄養サプリメントを必ずしもスポーツパフォーマンス向上製品とは見なしていないためである。RIVMによる以前の研究などの他の研究では、トレーニング用サプリメントとしての特定の製品の使用率はより高い可能性があることが示されている（15～54歳で毎週トレーニングを行うアマチュアアスリートにおいて26～30%）。また、以前の研究では健康問題の症状を訴える使用者の割合がより高い（40～47%）ことが確認されている。このような本研究との相違は、質問内容や調査対象製品の差異に起因するものである。

### 消費者への継続的な情報提供

スポーツフォーサイト調査では、スポーツパフォーマンス向上製品の使用は2030年まで増加し続けると予測されている。そのためRIVMは、これらの製品の健康リスクについて、消費者への継続的な情報提供を推奨している。使用者は必ずしも製品の健康リスクを認識しているとは限らない。例えば、カフェインについては、1日あたり最大400 mg、1回あたり200 mgまでが安全とされている。しかし一部の製品では、製品の推奨摂取量に含まれるカフェイン量がこの安全量を超えている。また、いわゆる併用（例えばサプリメントの摂取とコーヒーの飲用）によっても、カフェインの安全量を超える可能性がある。カフェインを過剰に摂取すると、頭痛、心拍数の増加、高血圧、落ち着きのなさ、睡眠障害などの症状

を引き起こす可能性がある。

#### 使用状況と市場の継続的な調査

スポーツパフォーマンス向上製品の使用状況、及び関連する健康問題については、継続的に調査を行うことが重要である。将来に向けて RIVM は、「ライフスタイルモニター」にスポーツ栄養サプリメントの使用状況や摂取量に関する具体的な質問項目を含めることを推奨している。また、使用者が経験した健康問題の種類や、他の製品（エナジードリンクなど）や医薬品（睡眠薬など）との併用に関する質問も重要である。もう一つの推奨事項は、例えばアスリートを対象とした定期的な調査などにより、市場に出回っている製品の成分を継続的に監視することである。また、製品の推奨用量と実際の使用量の差に関する研究を実施することにより、健康リスクを推定することが可能になる。

\* 報告書（オランダ語。英文要旨あり。）

<https://www.rivm.nl/publicaties/gebruik-en-veiligheid-van-sportprestatie-verhogende-middelen>

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2022（2022. 02. 16）

【RIVM】オランダのスポーツ参加者のワークアウトサプリメントの使用

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202204c.pdf>

- 
- フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

<https://www.anses.fr/en>

#### 1. リスク評価機関におけるワンヘルスアプローチ：地球の健康に資する変革戦略の推進 The One Health approach within risk assessment agencies: Empowering transformation strategies for the benefit of planetary health

31/03/2026

<https://www.anses.fr/en/content/one-health-approach-within-risk-assessment-agencies-empowering-transformation-strategies>

2026年4月6日と7日にフランスのリヨンで開催される「ワンヘルス、ワンサイエンス」シンポジウム及び「ワンヘルスサミット」に先立ち、ANSES 科学委員会は「リスク評価機関におけるワンヘルスアプローチ：地球の健康に資する変革戦略の推進」と題する声明を発表した。ANSES 科学委員会の役割は、公衆衛生課題及びこの分野の発展の観点から、ANSES の科学的研究の質、妥当性、一貫性を保証することである。2023年に再編成された科学委員会は、ANSES の運営機関から独立しており、欧州及び世界で認められた24名の科学者で構成されている。本声明全文をここに掲載する。

(声明文要約)

地球規模の三重危機（気候変動、生物多様性の喪失、汚染）と経済資源の不足という状況において、強靱な協働戦略の必要性は喫緊の課題である。リスク要因は、人間への影響のみを考慮して評価することはできない。ワンヘルスとは、人間、動物、生態系の健康を持続可能な形でバランスよく最適化することを目指す、統合的かつ統一的なアプローチである。ワンヘルスのアプローチは、人間、家畜や野生動物、植物、そしてより広範な環境（生態系を含む）の健康は密接に関連し、相互に依存しているという認識に基づいている。

科学機関の役割はリスクを評価するだけでなく、独立した、長期的で学際的な科学的視点を提供することで、複雑な変革期を乗り越える政策立案者や社会を支援することである。フランスでは、ANSES が長年にわたりワンヘルスの課題に対し、学際的なアプローチで取り組んできた。フランス、欧州、そして国際的な専門家で構成される ANSES 科学委員会は、ANSES がその勢いを維持し、ワンヘルスの目標を達成できるよう支援、奨励している。

## 2. 環境衛生に関するプロジェクトの第4回公募が開始

Launch of the fourth edition of the call for projects on environmental health

19/03/2026

<https://www.anses.fr/en/content/launch-fourth-edition-call-projects-environmental-health>

健康と環境の関連性をより深く理解し、研究を支援するため、Green Data for Health (GD4H) と Health Data Hub (HDH) は共同で環境衛生に関する研究開発プロジェクトの第4回公募を開始した。この公募は、環境データと健康データを組み合わせた革新的なプロジェクトへの資金提供と推進を目的とする。募集されるテーマは；1. エクスポソームと健康、2. 土壌汚染の健康影響、3. 薬剤耐性、である。これらの主要テーマに該当しなくとも、環境衛生に関連するその他のテーマ分野に取り組むプロジェクトはすべて検討対象となる。

---

● 米国食品医薬品局（FDA : Food and Drug Administration） <https://www.fda.gov/>

### 1. 認証免除対象となる着色料のリスト；発効日の延期

Listing of Color Additives Exempt From Certification; Delay of Effective Date

03/24/2026

● ビートルートレッド（Beetroot Red）

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/03/24/2026-05732/listing-of-color-additive-exempt-from-certification-beetroot-red-delay-of-effective-date>

● スピルリナ抽出物（Spirulina Extract）

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/03/24/2026-05733/listing-of-color>

## [additive-exempt-from-certification-spirulina-extract-delay-of-effective-date](#)

(連邦官報)

米国食品医薬品局（FDA）は、2026年2月6日付の最終命令の発効日を延期する。この最終命令は、着色料規則を改正し、ビートルートレッド及びスピルリナ抽出物を、現行適正製造規範（cGMP）に準拠したレベルで、一般的にヒト用食品の着色料として安全に使用できるようにすることを目的とする。発効日の延期は、最終命令に対する異議申し立てと公聴会の要請を受けて実施される。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/2026（2026.03.04）

【FDA】FDAは「No Artificial Colors」表示への新たなアプローチを講じる

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202605c.pdf>

## 2. FDAは特定のRockfishの市場名変更の可能性について一般からの意見を求める

FDA Seeks Public Input on Potential Market Name Change for Certain Rockfish Species

31 March 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-seeks-public-input-potential-market-name-change-certain-rockfish-species>

米国食品医薬品局（FDA）は *Sebastes* 属（メバル属）18種の魚類の市場名変更の可能性について情報提供依頼（RFI）を発出した。これは議会の指示に基づくもので、エビデンスに基づいた判断を通じて、食品安全、規制の明確化及び業界の利益のバランスを取ることを目的としている。このRFIに対する意見募集期間は2026年5月1日まで。

### 背景

2025年11月、FDAは特定の *Sebastes* 属魚類の市場名変更の可能性について関係者と協議するよう指示する Public Law 119-37 を制定した。FDAは、州間取引で販売される魚介類の市場名に関する食品事業者向けガイドである The Seafood List を提供しており、表示の正確性を確保している。現在、*Sebastes* 属の市場名は「rockfish\*」である。しかし、FDAは業界関係者から「snapper」への変更を求める問い合わせを受けている。FDAは、これらの *Sebastes* 属魚類の市場名を変更する前に検討すべき重要な課題をいくつか特定した。例えば、科学的分類、食品安全及びハザードの特定、表示及びアレルゲンに関する懸念事項などである。

### 理由

市場名変更の要望の理由としては、あまり知られていない、あるいは魅力に欠ける市場名（例：rockfish）や一般名（例：cowcod、dusky rockfish）を持つ特定の *Sebastes* 属魚類に、現代的で消費者に親しみやすい名前を与えること、*Sebastes* 属魚類の経済的価値を高めることなど様々な理由が挙げられる。

\*岩礁帯に生息することから rockfish と呼ばれる

\* Public Law (公法) 119-37

<https://www.congress.gov/119/plaws/publ37/PLAW-119publ37.pdf>

\* Seafood List

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=SeafoodList>

(シーフードリストには、魚の種類(タイプ)、要件、学名、許容される市販名、及び一般名が記載されている。)

\* 官報

Request for Information: Consideration of Acceptable Market Name Change for Certain Rockfish (*Sebastes* spp.)

<https://www.federalregister.gov/public-inspection/2026-06294/request-for-information-consideration-of-acceptable-market-name-change-for-certain-rockfish-sebastes>

### 3. FDA は、消費者、小売業者、販売業者に対し、Addall XR Shot 又は Addall XL ダイエタリーサプリメントを摂取、販売又は流通させないよう勧告した

FDA Advises Consumers, Retailers, and Distributors Not to Eat, Sell, or Distribute Addall XR Shot or Addall XL Dietary Supplements (April 2026)

04/03/2026

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-consumers-retailers-and-distributors-not-eat-sell-or-distribute-addall-xr-shot-or-addall>

FDA は、ZMB Enterprises 社が販売する以下の製品について、深刻な健康リスクをもたらすため、消費者に摂取、販売、流通しないよう警告する。FDA のサンプル検査により、製品から違法成分及び表示されていない成分が検出された。2026 年 1 月 6 日、FDA は ZMB Enterprises 社に製品のリコールを勧告した。同社は、Orange flavored Addall XR Shot のリコールに同意し、今後製品にフェニビュートを使用しないと FDA に通知したが、Addall XL capsules については、リコールを拒否した。

FDA は、これら 2 製品がもたらす健康リスクについて顧客及び消費者に周知するため、この公衆衛生警告を発出した。

#### 対象製品

- Orange flavored Addall XR Shot (液状ショット製品)
- Addall XL 30 capsules (カプセル製品)

#### 健康リスク

- Orange flavored Addall XR Shot には、ダイエタリーサプリメントへの使用が違法なフェニビュート ( $\beta$ -フェニル-GABA) と、表示されていない 1,4-DMAA (1,4-ジメチルアミルアミン) が含まれていた。

- Addall XL 30 capsules には、ダイエタリーサプリメントへの使用が違法な 2-アミノ-6-メチルヘプタン (DMHA) と、表示されていない 1,4-DMAA が含まれている。

DMAA と DMHA は血圧を上昇させ、息切れ、胸の圧迫感、さらには心臓発作などの心血管系の問題を引き起こす可能性がある。

フェニビュートは、平衡感覚の低下、疲労感、意識障害又は意識喪失などの神経認知系の有害作用を引き起こす可能性がある。主なリスクは、依存症、及びその結果として現れる使用中止時の離脱症状である。フェニビュートは、特に高用量を摂取した場合、他の物質（処方薬又は違法薬物）と併用すると、生命を脅かす合併症を引き起こす可能性もある。

#### 販売

対象のダイエタリーサプリメントは、ZMB Enterprises 社によって販売され、オンライン及び全国のガソリンスタンドやコンビニエンスストアなどの小売店で販売されている。

#### 推奨事項

- 消費者は直ちにこれらの製品の使用を中止し、廃棄すること。
- 小売業者及び販売業者は、Orange-flavored Addall XR Shot 又は Addall XL 30 capsules を販売又は流通させないこと。
- 製品を販売した卸売業者又は販売業者は、販売を中止し、顧客にこれらの製品の健康リスクについて通知すること。
- 製品を摂取後に体調不良になった場合は、直ちに医療機関に連絡し、症状を報告して治療を受けること。

#### \* 関連情報

Phenibut in Dietary Supplements

<https://www.fda.gov/food/information-select-dietary-supplement-ingredients-and-other-substances/phenibut-dietary-supplements>

DMHA in Dietary Supplements

<https://www.fda.gov/food/information-select-dietary-supplement-ingredients-and-other-substances/dmha-dietary-supplements>

#### 4. 植物新品種協議

New Plant Variety Consultations

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=NewPlantVarietyConsultations>

- バイオテクノロジー協議の完了通知(BNF No.203 への回答)

RE: Biotechnology Notification File No. BNF 000203

Jan 27, 2026

<https://www.fda.gov/media/191734/download>

Bayer 社によると、遺伝子組換えダイズ MON 94115 は、プロトポルフィリノーゲン IX オキシダーゼ (PPO) 阻害型除草剤に対する耐性を付与するために PPO タンパク質を発現するように遺伝子組換えされている。Bayer 社が実施した安全性及び栄養評価に基づき、Bayer 社は、MON 94115 ダイズ由来のヒト及び動物用食品は、組成、安全性、その他の関連パラメータにおいて、現在市販されているダイズ由来のヒト及び動物用食品と実質的に違いがなく、MON 94115 ダイズは FDA による市販前審査又は承認を必要とする問題を引き起こさないと結論付けた。Bayer 社が FDA に提出した情報に基づき、現時点では、MON94115 ダイズ由来のヒト及び動物用食品に関して、これ以上の疑問はない。

● バイオテクノロジー協議の完了通知(BNF No.204 への回答)

RE: Biotechnology Notification File No. BNF 000204

Feb 18, 2026

<https://www.fda.gov/media/191732/download>

Bayer 社によると、遺伝子組換えワタ MON 96012 は、グリホサート系除草剤耐性を付与する CP4 EPSPS タンパク質、グルホシネート系除草剤耐性を付与する PAT タンパク質 (*pat* 遺伝子)、ジカンバ耐性を付与する DMO タンパク質、メソトリオン耐性を付与する TDO タンパク質、及び PPO 阻害型除草剤耐性を付与する *H\_N90 PPO* 遺伝子を発現するように遺伝子組換えされている。Bayer 社が実施した安全性及び栄養評価に基づき、Bayer 社は、MON 96012 ワタ由来のヒト及び動物用食品は、組成、安全性、その他の関連パラメータにおいて、現在市販されているワタ由来のヒト及び動物用食品と実質的に違いがなく、MON 96012 ワタは FDA による市販前審査又は承認を必要とする問題を引き起こさないと結論付けた。Bayer 社が FDA に提出した情報に基づき、現時点では、MON 96012 ワタ由来のヒト及び動物用食品に関して、これ以上の疑問はない。

## 5. GRAS 申請通知

GRAS Notices

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices>

米国食品医薬品局(FDA)が受理した GRAS (Generally Recognized as Safe : 一般的に安全と認められる) 申請通知の一覧。新たに FDA による評価、回答が終了した GRAS 申請通知は次の通り。GRAS は意図する使用 (Intended Use) が決められているため、詳細は各通知のリンク先を参照のこと。

● FDA の回答が「疑問はない (FDA has no questions)」であった申請通知

- Sucrose oligoesters (GRN No. 1287)

Mar 23, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1287>

- *Saccharomyces cerevisiae* BY-927 expressing a gene encoding  $\alpha$ -acetolactate decarboxylase enzyme from *Acetobacter aceti* (GRN No. 1285)

Mar 9, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdce/index.cfm?set=GRASNotices&id=1285>

- 6'-Sialyllactose sodium salt (GRN No. 1275)

Mar 20, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdce/index.cfm?set=GRASNotices&id=1275>

- Short-chain fructooligosaccharides (GRN No. 1271)

Mar 18, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdce/index.cfm?set=GRASNotices&id=1271>

## 6. 公示

- 表示されていない医薬品成分により有害である可能性がある

FDA は、消費者に対し、性機能増強に効果があるとしてオンラインや小売店で宣伝、販売されている以下の製品を購入又は使用しないよう勧告する。FDA の分析により、表示されていない医薬品成分が含まれていることが確認された。

- Boner Bears Honey

Boner Bears Honey may be harmful due to hidden drug ingredients

3-30-2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/boner-bears-honey-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

シルデナフィルとタダラフィルが含まれている。

- Red Bull Extreme 及び Blue Bull Extreme

Red Bull Extreme and Blue Bull Extreme may be harmful due to hidden drug ingredient

3-30-2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/red-bull-extreme-and-blue-bull-extreme-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredient>

シルデナフィルが含まれている。

## 7. リコール情報

- Gear Isle 社は表示されていないシルデナフィル及びタダラフィルのためチョコレート製品を全国的に自主的リコールする

Gear Isle Issues Voluntary Nationwide Recall of Chocolate Product Due to Undeclared Sildenafil and Tadalafil

March 26, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/gear-isle-issues-voluntary-nationwide-recall-chocolate-product-due-undeclared-sildenafil-and>

Gear Isle 社の性機能増強を目的として販売されていたチョコレート製品 2 製品は、表示されていない成分シルデナフィル及びタダラフィルが含まれていることが判明したため、リコール。

- **Falcon Trading Company** 社はオーガニックの黒豆製品から残留農薬が検出され、リコールする

Falcon Trading Company, Inc. Issues a Recall on a the Following Organic Black Bean Items, that Contain Pesticide Residue

March 26, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/falcon-trading-company-inc-issues-recall-following-organic-black-bean-items-contain-pesticide>

Falcon Trading Company 社は、オーガニックの黒豆製品から残留農薬が検出されたため、リコール。

- **Aphreseller (Buy-herbal)**社は、表示されていない成分デキサメタゾン及びシプロヘプタジンが検出されたため、**Kian Pee Wan** カプセル製品を全国的に自主的リコール

Aphreseller (Buy-herbal.com) Issues Voluntary Nationwide Recall of Kian Pee Wan Capsules Due the Presence of Undeclared Dexamethasone and Cyproheptadine

April 01, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/aphreseller-buy-herbalcom-issues-voluntary-nationwide-recall-kian-pee-wan-capsules-due-presence>

Aphreseller (Buy-herbal)社は、体重増加と食欲増進を目的としたダイエットサプリメントとして販売されている **Kian Pee Wan** カプセルから、表示されていない成分デキサメタゾン及びシプロヘプタジンが検出されたため、リコール。本製品は **eBay.com** を通じて全国的にオンライン販売されていた。

- 
- 米国環境保護庁（EPA : Environmental Protection Agency） <https://www.epa.gov/>

1. **EPA** は飲料水からマイクロプラスチック、医薬品及び潜在的な隠れた汚染物質を排除するために大胆な措置を講じる

EPA Takes Bold Action to Ensure Drinking Water is Safe from Microplastics, Pharmaceuticals, and Potential Hidden Contaminants

April 2, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-takes-bold-action-ensure-drinking-water-safe-microplastics-pharmaceuticals-and>

米国環境保護庁（EPA）の Lee Zeldin 長官が、保健福祉省の Robert F. Kennedy Jr.長官

との会合で、トランプ政権下の取り組みとして次のことを発表した。

米国 EPA は汚染物質候補リスト 6 (CCL6) 案を公表し、意見を募集する。汚染物質候補リスト (CCL) は、現在は国の飲料水規制の対象外であるが、公共水道システムで発生することが知られている又は予測され、将来的に安全飲料水法 (SDWA) による規制が必要になる可能性がある汚染物質のリストである。CCL は、SDWA に基づき、公共水道システムにおける新興の脅威の規制に関する研究、資金提供及び今後の決定を推進するものである。

CCL6 案には、「マイクロプラスチック」、「医薬品」、「パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS)」、「消毒副生成物」という 4 つの汚染物質グループに加え、飲料水中に存在する可能性のある 75 種類の化学物質と 9 種類の微生物が含まれている。EPA 長官は、マイクロプラスチックと医薬品の両方を CCL で初めて優先汚染物質グループに指定したことを強調している。CCL6 案についての意見募集期間は 2026 年 6 月 5 日まで。

\* CCL 6 案ウェブサイト

<https://www.epa.gov/ccl/draft-contaminant-candidate-list-6-ccl-6>

\* 官報

Drinking Water Contaminant Candidate List 6-Draft

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/04/06/2026-06662/drinking-water-contaminant-candidate-list-6-draft>

## 2. EPA と HHS は、米国民をマイクロプラスチックから守り、飲料水の安全性を確保するための歴史的な措置を発表した

EPA, HHS Announce Historic Actions to Protect Americans from Microplastics and Safeguard Drinking Water

April 2, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-hhs-announce-historic-actions-protect-americans-microplastics-and-safeguard>

このトランプ政権下における EPA と米国保健省 (HHS) の共同イニシアチブでは、EPA の汚染物質候補リスト (CCL) にマイクロプラスチックが初めて掲載されるとともに、ARPA-H (Advanced Research Projects Agency for Health: 保健先進研究プロジェクト局) がヒトの体内からプラスチックを検出・除去するための画期的なプログラムを開始する。

EPA は、CCL で初めて、マイクロプラスチックを優先汚染物質グループとして第 6 次汚染物質候補リスト (CCL6) 案に含めた。CCL6 には、医薬品も優先汚染物質グループとして初めて含まれており、さらに、パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS)、消毒副生成物、75 種類の化学物質及び公共飲料水システムに存在する可能性のある 9 種類の微生物も含まれている。

EPA は、マイクロプラスチックと医薬品を優先グループに位置づけることで、長年にわたり飲料水に含まれる物質についてより高い透明性と説明責任を求めてきた何百万人もの

米国民の懸念に直接応える。

さらに、ARPA-H は、ヒトの体内のマイクロプラスチック及びナノプラスチック (MNP) を測定、研究、除去するための包括的なツールボックスを構築する、全国規模で初めての取り組みである STOMP (Systematic Targeting of Microplastics) の開始を発表した。STOMP は以下 3 つの柱から成り立つ。

- 測定: 水及びヒト組織中のマイクロプラスチック濃度を正確に定量するために、ゴールドスタンダードの検出技術を導入する。
- 目的: 最も有害なプラスチック汚染物質を特定し、それらがどのように体内に入り込み、体内を移動するかを解明する。
- 除去: 体内からマイクロプラスチックを除去する方法を開発し、その妥当性を確認する。

これらの取り組みは、マイクロプラスチックが公衆衛生に及ぼすリスクを理解し、それに対処するための、これまでで最も包括的な連邦政府の取り組みである。

\*HHS プレスリリース

ARPA-H launches groundbreaking, \$144 million program to combat toxic microplastics in the human body

April 2, 2026

<https://www.hhs.gov/press-room/arpa-h-launches-groundbreaking-144-million-program-combat-toxic-microplastics-human-body.html>

---

● 米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)

<https://www.cdc.gov/>

#### 1. 中毒センターへのクラトム関連報告の増加 - 全国中毒データシステム、2015~2025年

Increases in Kratom-Related Reports to Poison Centers — National Poison Data System, United States, 2015–2025

Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR), March 26, 2026

<https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/75/wr/mm7511a1.htm>

(概要)

このトピックについて、すでに知られていることは何か？

精神作用を有する植物であるクラトム (*Mitragyna speciosa*) は、米国で広く入手可能である。従来の葉の調製品から強力なアルカロイド抽出物へと形態が変化していることから、安全性に関する懸念が高まっている。

本報告での新たな知見は何か？

全国中毒データシステム（NPDS）の2015～2025年の12才以上を対象にしたデータの分析から、クラトム関連のばく露の報告が対象とした期間において約1,200%増加（2015年258件から2025年3,434件）しており、特に2025年には顕著な急増が見られることが明らかとなった。分析は年齢群（12-19才、20-39才、40-59才、60才以上）ごとに実施し、最も報告数が多いのは男性の20-39才の若者であるが、増加率は40-59才が最も顕著であった。複数の物質への複合ばく露の報告は、依存性物質や抗うつ薬が含まれている場合多く、最も重篤な臨床転帰と関連していた。

#### 公衆衛生の実践にとってどのような意味があるか？

クラトムの使用は依然として公衆衛生上の懸念事項である。継続的なサーベイランスは、特に複数の物質の併用に関して、リスクの高い使用パターンの特定や、公衆衛生教育や臨床治療の指針の作成に役立つだろう。

## 2. クラトム含有カバ製品に関連する中毒センターへの報告の増加 - 全国中毒データシステム、2000～2025年

Increase in Poison Center Reports Linked to Kratom-Containing Kava Products — National Poison Data System, United States, 2000–2025

Weekly / April 2, 2026 / 75(12):157–163

<https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/75/wr/mm7512a1.htm#contribAff>

(概要)

#### このトピックについて、すでに知られていることは何か？

カバ (*Piper methysticum*) は太平洋諸島原産の植物で、伝統的に宗教的・文化的儀式で摂取されている。米国では、規制されていない濃縮抽出物やそのまま喫飲可能な (ready-to-drink) 飲料として販売されており、アルコールの健康的な代替品として一般的に出回っている。肝毒性や、オピオイド様特性を有する精神活性植物であるクラトムとの併用が報告されており、安全性への懸念が高まっている。

#### 本報告での新たな知見は何か？

2000～2025年の全国中毒データシステムのばく露データの分析から、米国食品医薬品局 (FDA) がカバに関連した重篤な肝障害に関して注意を喚起した2002年以降はカバに関連するばく露の報告が激減したが、2011年以降に再び増加していること、2000-2001年は主に女性と12才以下の子供に関する報告であったが、最近のばく露は主に20歳以上の男性が関与していることが示された。2017年以降、カバとクラトムの併用に関する報告が増加し、2025年にはカバに関する全報告の30%に達した。重篤な医学的転帰の割合は約2倍に増加しており、これはカバとクラトムの併用の増加と一致している。

#### 公衆衛生の実践にとってどのような意味があるか？

サーベイランスの強化、臨床現場での認識の向上、対象を絞った教育が、特に米国の男性において、カバ及びカバとクラトムの併用によるリスクを低減するのに役立つ可能性がある。

- 
- オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority） <https://apvma.gov.au/>

## 1. EPAC2026 からの最新情報

Updates from EPAC2026

25 March 2026

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/updates-epac2026>

2026年2月19日と20日、オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は、「Advancing Sustainability in Agriculture: Enabling Precision Application of Crop Protection Products by Inclusion in Regulatory Approaches (Processes)（農業の持続可能性の推進：規制アプローチ（プロセス）に組み込むことで作物保護製品の精密適用を実現する）」に関する国際会議（EPAC2026）を開催した。このイベントは、Agrifutures（オーストラリアの研究開発公社）の evokeAG 2026 会議と同時期に開催された。

経済協力開発機構（OECD）が主催する EPAC2026 には、EU、英国、カナダ、オーストラリア、ニュージーランドの規制当局、研究機関や学術機関、機器メーカー、作物保護製品業界、生産者及び生産者代表など、オーストラリア国内外の幅広い利害関係者グループからの代表者が参加した。参加者は、国内外の様々な講演者によるプレゼンテーションを聴講するだけでなく、会議2日目に開催された実践的なワークショップにも参加し、以下の4つの主要テーマについて学んだ。

1. 定義、分類、及び使用パターン
2. テクノロジーへの信頼を築く
3. リスク評価手法及び規制上のギャップの特定・対処
4. ラベル言語と精密適用のサポート

今後数か月にわたり、APVMA は 560 件を超えるワークショップでの意見をまとめ、OECD への報告書を作成する予定である。この報告書は、農薬の精密適用に関する規制アプローチの策定に役立てられる。EPAC2026 の初期のとりまとめ結果は、2026年2月27日（金）に開催された OECD 農薬作業部会第41回会合で報告された。

初日のプレゼンテーションの録画と PDF 版、及び会議プログラムは、EPAC2026 のウェブサイトで閲覧可能。

\* EPAC2026 : <https://www.epac2026.org/>

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2026（2026. 02. 04）

【APVMA】EPAC2026 をお見逃しなく：メルボルンで2月19～20日に開催  
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202603c.pdf>

## 2. 農薬及び動物用医薬品メーカーが両国で製品登録するためのトランス・タスマンパイロット

Trans-Tasman pilot for manufacturers of agricultural chemicals and veterinary medicines to register products in both countries

31 March 2026

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/trans-tasman-pilot-manufacturers-agricultural-chemicals-and-veterinary-medicines-register-products>

トランス・タスマン市場への参入又は事業拡大を目指す農薬及び動物用医薬品メーカーは、両国の顧客に製品を届けるための、改良された登録手続きに関するパイロットプログラムに参加できるようになった。ニュージーランド食品安全局とオーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は、オーストラリアとニュージーランドの共同製品登録に関する業界からの関心表明を募集している。

以下のいずれかの製品の条件を満たす企業からの応募を募集している。

- オーストラリアとニュージーランドの両国での登録を予定している新製品
- 既に一方の国で登録済みで、もう一方の国での登録をより迅速に進めることができる製品

2025年11月24日、APVMAとニュージーランド食品安全局は、両機関の長年にわたる信頼関係を強化する覚書（MoU）の改訂版に署名した。改訂された覚書は、両規制当局が実施する科学的評価の受理と信頼性を高めることにより、農薬及び動物用医薬品の規制手続きを合理化することを目的としている。改訂版覚書の締結以来、両機関は共同評価の準備として、プロセスの整合化に向けて緊密に連携してきた。

応募書類の中から、共同評価の対象となる申請が選定される。このパイロットプログラムは、両規制当局が共同評価プロセスを検証・改善する機会を提供するとともに、参加企業に迅速な規制手続きのメリットを享受する機会を提供する。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2025（2025. 12. 10）

【APVMA】新たなトランス・タスマン協定により第1次産業に利益がもたらされる

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202525c.pdf>

---

### ● オーストラリア TGA（TGA : Therapeutic Goods Administration）

<https://www.tga.gov.au/>

## 1. 知らず知らずのうちにビタミン B6 を過剰摂取していないか？

Are you unknowingly taking too much vitamin B6?

4 March 2026

<https://www.tga.gov.au/news/blog/are-you-unknowingly-taking-too-much-vitamin-b6>

このブログではビタミン B6 の過剰摂取とその影響について紹介し、注意事項などを助言する。

オーストラリアでは、ビタミン B6 はマルチビタミン、マグネシウム、亜鉛、鉄のサプリメント、そして「抗ストレス」サプリメント（‘anti-stress’ formulas）など、様々な製品に含まれているが、ビタミン B6 の過剰摂取は、末梢神経障害と呼ばれる神経損傷など、有害な副作用を引き起こす可能性がある。

ビタミン B6 の過剰摂取により、重篤な、場合によっては永続的な健康影響を経験したという報告が多数あるため、ビタミン B6 含有製品の安全管理を強化することを決定し、2027 年 6 月 1 日より施行する。この変更により、推奨用量が 50 mg/日を超え 200 mg/日以下の製品は、薬剤師の助言がある場合にのみ店頭で購入できるようになる。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2025（2025. 12. 10）

【TGA】ビタミン B6 含有製品に対する安全管理の強化

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202525c.pdf>

---

● 香港政府ニュース <https://www.cfs.gov.hk/english/index.html>

Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region の承諾を得て掲載しています。

### 1. CFS は缶詰魚の栄養表示に関するターゲット調査の結果を発表した

CFS announces test results of targeted surveillance on nutrition labelling of prepackaged canned fish

April 2, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260402\\_12317.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260402_12317.html)

食品安全センター（CFS）は、缶詰魚の栄養表示に関するターゲット食品調査プロジェクトの検査結果を発表した。オンラインで購入した食品を含む 40 サンプルを検査した結果、2 サンプルで総脂質又はナトリウム含有量が栄養表示欄に記載された値と一致しないことが判明した。残りの 38 サンプルは問題なかった。

食品医薬品（組成及び表示）規則（Cap. 132W）は、対象となるすべての包装済み食品に対し、原材料及びエネルギー量と、炭水化物、タンパク質、総脂質、飽和脂肪、トランス脂肪、ナトリウム、糖類という 7 つの主要栄養素の含有量を表示することを義務付け、関連する栄養表示を規制している。

CFS は、他の食品についても引き続き調査を行い、エネルギー量及び特定の栄養素の含有量が栄養表示欄に記載された値と一致しているかどうかを確認し、結果を公表する予定

である。CFS は食品業界に対し、法律を遵守するよう改めて求め、国民に対し、栄養表示欄の情報に注意を払い、バランスの取れた食生活を実現し、健康を維持するために情報に基づいた食品選択を行うよう呼びかけた。

## 2. ニュースレター

Food Safety Focus

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html)

### ● グルテンフリー食品は、一般の人々にとってより良い選択肢なのか？

Are gluten-free food products better choices for the general population?

25 Mar 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_236\\_0\\_2.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_236_0_2.html)

グルテンは、小麦、ライ麦、大麦、オート麦又はそれらの交配種や派生品種に天然に含まれるタンパク質成分である。粘性、弾力性、伸展性といった性質を有しており、グルテンは発酵パン製品、肉の代替品や食感改良剤、食品添加物や結合剤としても利用されている。パン、麺類、パスタ、クラッカー、ビール、麦芽乳などグルテンを天然に含む食品のほか、加工肉、醤油などのソースやグレービー、ベジタリアン向けの肉代替品、スープなどにもグルテンが含まれている場合がある。

グルテンは毒性も発がん性もないが、グルテン関連疾患を患っている人では、腹部膨満感、下痢、嘔吐など、いくつかの共通した症状が現れる。グルテン関連疾患（小麦関連疾患）とは、小麦アレルギー、セリアック病、非セリアック性グルテン過敏症を総称する用語である。小麦アレルギーは、体の免疫系がグルテンなどの小麦タンパク質に反応することで起こる。セリアック病は、遺伝的素因がある人に見られる慢性腸疾患であり、グルテンを含む食品を摂取すると、免疫系が小腸の内壁に損傷を与える。小麦アレルギーやセリアック病以外の人でも、小麦/グルテンを摂取した後に様々な症状が現れることがあり、非セリアック性グルテン過敏症と診断されることがある。しかしながら、小麦アレルギーはほとんどのアジア人集団ではまれであり、ある研究によると香港の未就学児における有病率は 0.22~0.32%と報告されている。別の研究では、中国を含む東アジアの低リスク集団（例えば、患者の血縁者以外）におけるセリアック病の有病率は 0.06%であることが示されている。グルテンを含む食品を日々の食事から排除することは、グルテン/小麦関連疾患の患者にとって生涯にわたる治療であり、通常は診断後に医療専門家から食事に関する助言を受ける。

コーデックス規格では、食物アレルギーやセリアック病を引き起こすことが知られている食品や原材料が意図的に食品に使用されている場合は、必ずアレルギー食品として表示しなければならないと規定されている。香港では、食品医薬品（組成及び表示）規則（Cap 132W）により、2004年以降、「グルテンを含む穀類」で構成される又は含む包装済み食品には、ラベル表示にアレルギー物質の名称を明確に記載することが義務付けられている。ラベル表示の原材料リストに小麦、ライ麦、大麦、オート麦、スペルト小麦又はグルテンが記

載されているかどうかを確認することで、その食品にグルテンが含まれているか判断できる。また、食品にアレルゲンが含まれている可能性について消費者に注意を促すアレルゲン注意喚起が記載されている場合もある。

グルテン関連疾患がない限り、グルテンを含む食品を食事から完全に排除する必要はない。小麦は一般的な主食であるため、グルテンフリーの食事にこだわると、バランスの取れた食事を摂ることが難しくなる可能性がある。

一般向け助言：グルテン関連疾患の患者は、グルテン含有原材料が含まれていないか、ラベル表示をよく確認すること。それ以外の人には、小麦/グルテンを含む食品と含まない食品を含め、バランスの取れた食生活を維持するために、様々な食品を食べること。

事業者向け助言：アレルゲンの意図しない混入を防ぐため、適正製造規範（GMP）を遵守すること。包装済み食品のラベル表示には、グルテンを含む穀類などのアレルゲンを明確に記載するよう、香港の規則を遵守すること。非包装食品についてはアレルゲン表示は求められていないが、消費者が情報に基づいた選択をできるように、メニューにアレルゲンを表示することが推奨される。

## ● 2025年の食品施設・食品事業に関する食中毒アウトブレイクのレビュー

Review of Food Poisoning Outbreaks Related to Food Premises and Food Business in 2025

27 Mar 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_236\\_01.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_236_01.html)

この記事では、2025年に食品安全センター（CFS）に報告された、香港の食品施設及び食品事業者に関連する食中毒アウトブレイク（FPO）について概説する。FPOは香港の疾病予防管理条例（Cap. 599）に基づき、届出義務がある。医療従事者は、FPOが疑われる症例すべてを衛生署（Department of Health）に報告する義務がある。この10年間、食品関連施設におけるFPOの報告件数は113～229件/年の範囲であった。2025年には113件のFPOが報告され、649人が感染したが、この報告件数は過去10年間で最も少ない。報告を受け、CFSは、関係するすべての食品施設を検査し、食品の調理状況を確認し、食品の安全性を確保するために迅速な管理措置を実施した。

### 原因となった病原体や物質、及び要因

2025年に衛生防護センター（Centre for Health Protection）が報告した食中毒は、複数の病原体が関与しているものもあり、原因別の分類の合計割合は100%を超える。2025年にCFSが記録した食中毒では、細菌性食中毒が最も多かった。記録された113件のうち、64件（56.6%）が細菌性であった。ウイルス性食中毒（55件）は48.7%を占め、そのうち54件はノロウイルスに関連していた。残りの6.2%の食中毒は自然毒による事例（例：シガトキシン、テトロドトキシン、貝毒）であった。また、全体として、2025年のすべてのFPOで最も一般的な要因は、「生の食品の摂取」（38.9%）、「不適切な保管温度」（25.7%）、「生

の食品による汚染」(23.9%)の3つであった。

#### 結論

要約すると、香港のFPOは、過去10年間の統計と比較して、2025年には最低水準であった。FPO報告件数は年ごとに変動している。2025年の報告件数の減少には複数の要因があり、食品業界と政府の協力による成果である可能性がある。CFSは、エビデンスに基づいた監視、「食品安全の5つの鍵」の推進及びすべての関係者との緊密な協力を通じて、公衆衛生の保護に引き続き取り組んでいく。

#### ● 寿司と刺身のガイドライン - リスクを理解し、備える

Sushi and Sashimi Guideline – Know the Risks and Be Prepared

25 Mar 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_236\\_0\\_3.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_236_0_3.html)

CFSは、寿司・刺身を製造する事業者を支援するため、「Guidelines for Food Businesses on Sushi, Sashimi and Meat to be Eaten Raw (寿司、刺身、生食用肉に関する食品事業者向けガイドライン)」を改訂した。HACCPに基づく新しいチェックリスト(米の酸性化記録、温度記録シート、陳列時間記録など)が添付されている。ガイドラインでは、食品のトレーサビリティを高めるための推奨事項も提供されている。また、包装済み又は缶詰の食材(例:味付け海苔、缶詰のトウモロコシ)や生鮮食品(例:キュウリ、アボカド)といった新しいタイプの寿司食材について取り上げている。

#### ● UHT 乳: その特徴と保存方法

UHT Milk: What It Is and How to Store It

25 Mar 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_236\\_0\\_4.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_236_0_4.html)

純粋なUHT: Ultra-High Temperature(超高温瞬間殺菌)乳は、保存料やその他の添加物を一切含まない単一成分の食品である。UHT乳と低温殺菌乳は、成分構成が非常に似ているが、加熱処理の方法が違う。低温殺菌乳は比較的低い温度(例えば72°Cで15秒以上)で加熱されるため、有害な細菌は減少するが、腐敗の原因となる微生物はすべて死滅するわけではなく、冷蔵保存が必要である。一方、UHT乳は高温で短時間(例えば132°Cで1秒以上)加熱されるため、ほぼすべての微生物が死滅する。そのため、未開封のUHT乳は賞味期限まで常温保存が可能である。開封後のUHT乳は4°C以下で冷蔵保存し、包装に記載されている期間内(通常2~7日間)に消費すること。

### 3. プレスリリース

- 食品安全センターはパツリン濃度が法定基準値を超えるボトル入りリンゴジュースを飲まないよう国民に呼びかけている

CFS urges public not to consume a batch of bottled apple juice drink with patulin concentration exceeding legal limit

March 26, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260326\\_12299.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260326_12299.html)

ニュージーランド産ボトル入りリンゴジュースで基準値を超えるパツリン汚染を検出した。サンプルのパツリン濃度は、基準値 50 µg/kg を超える 78 µg/kg であった。

#### 4. 違反情報

- 包装済み保存野菜入りの豚バラ肉の煮込みのサンプルは食品医薬品（組成成分及び表示）規則に違反

Prepackaged braised pork belly with preserved vegetable sample not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

March 26, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260326\\_12298.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260326_12298.html)

香港産包装済み保存野菜入りの豚バラ肉の煮込み製品において、許可されている保存料である安息香酸が食品ラベルの成分表示に記載されていなかった。安息香酸の検出濃度は 58 ppm であった。

#### 5. リコール情報

- 台湾当局 – 複数のベビーフード製品から、台湾の基準を満たさない濃度の鉛とカドミウムが検出された件に関する通知

The authority of Taiwan reported that several baby food products were found to contain lead and cadmium at levels which are not complying with the Taiwan standard.

2 April 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260402\\_1.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260402_1.pdf)

- 
- 韓国食品医薬品安全処（MFDS : Ministry of Food and Drug Safety）

<https://www.mfds.go.kr/eng/index.do>

#### 1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2026.3.20～2026.3.26

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43496](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43496)

- 2026.3.13～2026.3.19

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43493](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43493)

## 2. 国内で流通する農・畜・水産物の農薬及び動物用医薬品の検査結果、安全な水準

残留物質課 2026-03-23

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49777](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49777)

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は、国内で流通している農・畜・水産物における農薬及び動物用医薬品の残留濃度を検査し、ヒトへのばく露量を評価した結果、ヒトへの有害影響の懸念はないと明らかにした。

①ホウレンソウ、リンゴなど 41 種類の農産物 442 件を対象に、539 種類の農薬の残留濃度を分析した結果、「食品の基準及び規格」に基づく残留許容基準をすべて満たしていた。残留農薬が国民の健康に及ぼす影響を確認するため、農薬の残留濃度の分析結果と国民の平均農産物摂取量に基づき、ヒトへのばく露量を評価した結果、一日摂取許容量の最大 13% であり、安全な水準であった。

②豚など 5 種類の畜産物 375 件を対象に 191 種類の動物用医薬品、ヒラメなど 10 種類の水産物 381 件を対象に 161 種類の動物用医薬品を分析した結果、いずれも残留許容基準に適合していた。また、畜・水産物に残留する動物用医薬品のヒトへのばく露量を評価した結果、一日摂取許容量の最大 37% であり、安全な水準であった。

## 3. ポリプロピレン(PP)再生原料、食品容器への使用が本格的に開始

添加物基準課 2026-03-27

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49795](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49795)

食品医薬品安全処は、器具及び容器・包装に使用する物理的合成樹脂再生原料\*として、ポリエチレンテレフタレート (PET) だけでなくポリプロピレン (PP) まで拡大するなどの内容を盛り込んだ「器具及び容器・包装の基準及び規格」を一部改正し、3月27日に告示した。

\* 食品用として使用されたことがある合成樹脂材で、回収・選別を経て粉碎・洗浄及び溶融などの物理的な再生処理を行い、器具及び容器・包装を製造するために使用する原料状態のもの

今回の改正は、PET ボトルとは異なり、別途の回収・選別管理体制がない PP 製食品容器についても安全にリサイクルできるよう、再生工程に投入される原料の基準を細分化するとともに、再生原料の安全性と品質を証明するための認定基準を設けることを目的としている。

改正案によると、再生工程に投入される原料は、PP 素材のみで製造された器具及び容器・包装であること、食品以外の汚染物質にさらされないように使用履歴の追跡が可能であること、本体に直接印刷したり接着剤を使用していないことなどの基準を満たさなければならない。

再生工程においては、食品用再生原料製造工程は、他の用途の再生工程と区別して管理し

なくてはならず、再生原料の安全性及び品質を証明できる科学的資料を提出すること、全体の工程と設備及び運転条件（温度、圧力、時間など）を適切に維持することなど、衛生・品質管理基準を遵守しなければならない。

<別添> ポリプロピレン（PP）再生原料の認定基準及び提出資料

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2026（2026. 02. 04）

【MFDS】食品用食器にポリプロピレン(PP)再生原料の使用が可能に

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202603c.pdf>

#### 4. 「飲食店衛生等級指定及び運営管理規定」の一部改正

食中毒予防課 2026-03-17

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49759](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49759)

食品医薬品安全処は、飲食店衛生等級を「食品安全店舗」に一本化することを主な内容とする「飲食店衛生等級指定及び運営管理規定」の一部改正を、3月16日に告示した。

主な改正内容は、以下の通りである。

①3段階制で運営されていた衛生等級制を「食品安全店舗」という名称に統合し、現場評価の結果が一定水準（85点）以上の場合、食品安全店舗として指定されるようにした。

②「食品安全店舗」の指定を示す標識に関して、外国人にも識別できるよう英語表記を追加したほか、初回指定日と有効期限を併記し、消費者が理解しやすいように改善した。

#### 5. 食薬処、「食品不正行為緊急対応チーム」を発足、食品の不当広告などに迅速に対応

食品不正行為緊急対応チーム 2026-03-24

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49778](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49778)

食品医薬品安全処は3月24日、オンラインを中心に増加している食品の不当広告及び消費者欺瞞行為に対し迅速かつ体系的な対応を行うための食品不正行為緊急対応チームを発足させた。

最近、オンラインを中心に「ウゴービ」「マンジャロ」などの医薬品名を模倣した食品広告や、AIを活用した偽の専門家推薦広告などが増加していることに伴い、消費者被害を予防し、適正な流通秩序を確立するための統合対応体制の整備が必要とされている。

これを受け、食薬処は、根本的な対策を講じるため、緊急対応チームを構成した。このチームは、①不当広告情報の収集、②現場検査及び計画的な取り締まり、③有害性が懸念される成分の検査、④制度の改善など、統合的な対応体制を整えて運営される。

<添付> 食品不正行為緊急対応チームの主な機能及び役割

#### 6. 「子供の身長が伸びる」を謳う食品・医薬品のオンライン不当広告・違法販売 166件を摘発

サイバー調査チーム 2026-03-20

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49775](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49775)

食品医薬品安全処は、子供の身長伸びに関する食品・医薬品の不当広告・違法販売のオンライン投稿を集中点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」及び「薬事法」に違反した 166 件を摘発し、管轄機関にアクセス停止及び行政処分を依頼した。

身長伸びに関連する食品又は健康機能食品の不当広告に関しては、オンライン販売サイトで 75 件、SNS で 63 件、合計 138 件を摘発した。

食薬処は、消費者に、オンラインで健康機能食品を購入する際には健康機能食品認証マークと機能性内容などを必ず確認するよう求めた。また医薬品については、医師・薬剤師の処方・指導に従って服用し、オンラインを通じて違法に流通している医薬品は絶対に購入しないよう呼びかけた。

なお、食安全ホームページ(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>)で健康機能食品情報を確認できるので、購入前に検索すれば参考になる。

<添付> 食品の主な違反事例

## 7. 食薬処、WHO とアジア・太平洋地域トータルダイエツトスタヂ(TDS)の協カ成果を共有

新種有害物質課 2026-03-27

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49794](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49794)

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は、2025 年 6 月に WHO と共同で開催した「第 1 回アジア・太平洋地域トータルダイエツトスタヂ(TDS)ワークショップ」の会合報告書を、WHO のウェブサイト公開した。

TDS は、国別に国民が消費する代表的な食品を選定し、様々な方法で調理して食べる食事から摂取する栄養素やばく露される可能性のある有害物質の種類と量を評価する方法である。2025 年 6 月に開催されたワークショップには、オーストラリア、中国、日本、ベトナムなどアジア・太平洋地域の規制当局及びカナダ、ドイツなど 24 カ国と、WHO 及び FAO の担当者が参加し、国別の方法と調査成果を共有し、食品安全管理のための TDS の役割などについて議論が行われた。

今回の会合報告書は、①国際的な規制調和の議論において、韓国が主導的な役割を果たして成果を導き出し、②アジア・太平洋地域において TDS に基づく国際的な食品安全協力の基盤を築き、③教育・技術協力の拡大を通じて TDS の実施能力を強化したという点で意義がある。会合報告書は、WHO の公式ウェブサイト及び食薬処のウェブサイトで、閲覧・ダウンロードできる。

\* 会合報告書

Meeting report of the 1st Asia-Pacific Regional workshop on total diet studies

WHO ウェブサイト :

<https://www.who.int/publications/m/item/meeting-report-of-the-1st-asia-pacific>

[regional-workshop-on-total-diet-studies](#)

食品医薬品安全処ウェブサイト：

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_227/view.do?seq=33394](https://www.mfds.go.kr/brd/m_227/view.do?seq=33394)

\* 関連情報：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2025（2025. 07. 09）

【MFDS】食薬処、WHO とアジア・太平洋地域トータルダイエツトスタヂィ(TDS)ワー  
クシヨツプ開催

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202514c.pdf>

## 8. 回収措置

### ● 残留農薬基準を超過した輸入冷凍食品の回収措置

輸入流通安全課 2026-03-27

食品医薬品安全処は、輸入食品などの輸入・販売業者が輸入・販売した冷凍食品から、残留農薬（ジフェノコナゾール）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

- 冷凍パッションフルーツ（0.05 mg/kg 検出）

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49796](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49796)

- 冷凍ライチ（0.04 mg/kg 検出）

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49793](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49793)

---

### ● シンガポール保健科学庁（HSA : Health Science Authority）<https://www.hsa.gov.sg/>

#### 1. HSA は 2025 年に 100 万点以上の違法な健康製品を押収し、2,300 件以上のオンラインリストを削除した

HSA Seized Over 1 Million Illegal Health Products and Removed More Than 2,300 Online Listings in 2025

24 MARCH 2026

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/press-release/hsa-seized-over-1-million-illegal-health-products-and-removed-more-than-2-300-online-listings-in-2025>

シンガポール保健科学庁（HSA）は 2025 年、106 万件以上の違法な健康製品を押収した。これは 2024 年に押収された約 97 万 700 件から約 10%増加した。また、HSA は 2025 年に、シンガポールの e-コマースやソーシャルメディアプラットフォームで販売されていた違法な健康製品の掲載情報 2,358 件を削除した。

押収された違法製品の大半は、咳止めシロツプ（56%）、性機能増強剤（19%）、鎮静剤/鎮痛剤（17%）であり、過去数年間の上位 3 種類と同様であった。これらの製品の推定末端価格は総額 75 万ドル以上であった。押収された鎮静剤/鎮痛剤の例としては、ベンゾジアゼピ

ン系薬剤、オピオイド、筋弛緩剤、てんかん治療用の抗けいれん剤などがあつた。

HSA は e-コマースやソーシャルメディアプラットフォームの監視を強化し、違法な健康製品の掲載をより迅速に検出するために自動ボットなどの技術を採用した。監視強化の結果、違法な製品を抑制する効果があつた。2025 年の違法な健康製品の掲載総数は 2,358 件であり、過去 3 年間で最も少なかった（2023 年は 12,474 件、2024 年は 7,190 件）。

違法な健康製品が販売されているプラットフォームは、e-コマースマーケットプレイス（Shopee 及び Lazada）とソーシャルメディアプラットフォーム（TikTok）が混在しており、多様なデジタル環境を反映している。HSA のモニタリングでは、違法な健康製品の掲載数が多い上位 3 つのオンラインプラットフォームは、Shopee（全体の 53%）、Lazada（28.9%）、TikTok（6.8%）であつた。HSA は、違法な健康製品の掲載を削除し、違反者に警告を発するために、e-コマースサイトやソーシャルメディアプラットフォームの管理者と緊密に連携し続けている。

2025 年、HSA は個人販売業者に対し 1,372 件の警告を発した。2025 年に多く削除された製品は、ヘアケア・スキンケア製品、抗生物質/抗真菌剤/抗ウイルス剤、鼻吸引器/ネブライザー、診断キット、コンタクトレンズであつた。ヘアケア・スキンケア製品の例としては、アゼライン酸、アダパレン、トレチノインを含む局所用ニキビ治療薬などの処方薬や、未登録の育毛剤などがあつた。

2023 年と 2024 年は、オンライン掲載製品の削除件数の上位は、性機能増強剤とコンタクトレンズであつた。性機能増強剤の削除件数は、過去 3 年間で大幅に減少した（削除件数の割合は、2023 年は全体の 32%、2025 年は全体の 2%）。コンタクトレンズの削除件数の割合については、2024 年は全体の 24%であつたのに対し、2025 年は全体の 8%と減少している。これは、2024 年にコンタクトレンズによる有害影響を経験した消費者の報告があり、HSA と e-コマースプラットフォームによるオンライン監視が強化され、違法な製品が削除されたためである。

#### 不正混入や有害物質の疑いのある製品に関する公的な報告の重要性

HSA は、2025 年に 8 件、2024 年に 14 件、2023 年に 15 件のメディアリリースを通じて国民に注意喚起を行った。2025 年に確認された製品は、強力な医薬品成分又は禁止成分を含んでおり、成分としてはステロイドが最も高頻度で検出された。HSA は、過去 1 年間でこれらの製品に関連する有害影響に関するフィードバックや報告を合計 30 件以上受けた。ただし、HSA に報告されず、確認されなかった症例もある可能性がある。

以下の 2 例は、有害影響に関するフィードバックや報告を通じて HSA が認識した事例である。

（事例）

- 2025 年 11 月警告

製品：HW Beauty Serbuk Campuran Kurma, Madu & Limau Kasturi

成分：ステロイド（デキサメタゾン及びプレドニゾロン）と消炎鎮痛剤（ジクロフェナク）

本製品が予期せず即効性のある鎮痛効果をもたらしたという報告が寄せられた。HSA はまた、本製品に関連する複数の有害影響（急性腎障害やクッシング症候群等）の疑いのある報告も受けた。2 人の患者が入院した。

- 2025 年 3 月警告

成分：モダフィニル又はアルモダフィニル

本製品摂取後、重篤な皮膚発疹が 9 件報告された。9 人全員が路上販売者又は友人からモダフィニルとアルモダフィニルを入手し、医師の処方箋や医学的な監督なしに摂取していた。摂取目的は覚醒度の向上又はエネルギーと健康の増進であった。6 人がスティーブンス・ジョンソン症候群を発症し、残りの 3 人が中毒性表皮壊死症を発症した。HSA の症例公表後、さらに 5 件の重篤な皮膚反応の報告があった。

また HSA は、企業が輸入した健康製品から強力な医薬品成分が検出された事例についても一般に公表した。これらの企業は HSA と協力して製品のリコールを実施した。対象製品には、一般的な健康維持を目的とし、病状に即効性のある劇的な効果を期待すべきではないハーブ製品も含まれていた。

(事例)

- 2025 年 7 月リコール

製品：皮得康 (Pi De Kang) 皮膚炎クリーム

(Da Zhong Tang 社、Chinese Medical Centre 社)

成分：ステロイド剤 (クロベタゾール) と抗真菌剤 (ミコナゾール)

- 2025 年 5 月リコール

製品：CuraLin advanced glucose support (サプリメント)

(LYC Nutrihealth (Singapore)社)

成分：この製品には伝統的なハーブが含まれていると表示されていたが、グリベンクラミドとメトホルミンという 2 種類の表示されていない抗糖尿病処方薬が含まれていた。同社は、製品を米国から輸入し、「健康な血糖値のサポート」、「エネルギーレベルを高める」、「炭水化物と脂肪の代謝のサポート」を謳って販売していた。

## 勧告

消費者は、健康製品を購入する際に、不正混入製品や有害な製品を入手するリスクを最小限に抑えるため、十分に注意すること。

- 疑わしい製品は避けること：特にオンラインで販売されている、出所が不明又は未確認の製品は避けること。有害な成分が含まれている可能性がある。
- 信頼できる販売者を探すこと：シンガポールで実績のある信頼できる薬局や小売店から購入すること。
- 強調表示に注意する：奇跡的な効果や「副作用なし」を謳う製品には注意し、警戒すること。また、情報源に関わらず、都合が良すぎる効果には常に注意を払うこと。
- 疑わしい製品を報告すること：危険な製品や疑わしい製品を HSA に報告することで、他の人々の安全を守ることに協力できる。

- 医療助言を信頼する：慢性疾患の管理で困っている場合は、馴染みのない製品を使用し  
て健康を危険にさらすのではなく、医療専門家に相談すること。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2025（2025. 02. 19）

【HSA】HSA は 2024 年に 97 万件以上の違法健康製品を押収し、7,000 件以上の違法  
製品リストを削除した

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202504c.pdf>

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室